

Les Boissons sans alcool

Eau <i>Water</i>	50cl	2,00€	1l	3,00€
Eau Pétillante <i>Sparkling Water</i>	50cl	2,50€	1l	3,50€
Sodas			33cl	3,00€
Jus de fruits (Orange, Pomme, Multifruit) <i>(Orange, Apple, Various Fruits)</i>			25 cl	3,90€

Les Boissons avec alcool

Cidre <i>Cider</i>	25cl	4,90€		
Bière NO <i>Beer</i> (Blonde, Ambrée, Blanche, Triple Hops)	33cl	5,50€		

Vin Rouge *Red Wine*

Vin Rouge Cabernet Sauvignon	25cl	7,00€		
Vin Rouge Collection J.Mourat	37,50cl	14,00€		
	75cl	20,00€		

Vin Blanc *White Wine*

Vin Blanc Cabernet Sauvignon	25cl	7,00€		
Vin Blanc Muscadet	37,50cl	13,50€		
	75cl	18,00€		
Vin Blanc Collection J.Mourat	37,50cl	14,00€		
	75cl	20,00€		
Vin Blanc OVNI	75cl	22,00€		

Vin Rosé *Rosé Wine*

Listel	25cl	7,00€		
Vin Rosé Collection J.Mourat	37,50cl	14,00€		
	75cl	20,00€		
Vin Rosé OVNI	75 cl	22,00€		

Champagne 37,5cl ou 75cl	à partir de	30,00€		
--------------------------	-------------	--------	--	--

La Pause Gourmande

Room Service

Tous les jours
De 8h à 19h30 (20h30 Juillet/Août)
Servi dans le Salon Ô ZEN, sur la terrasse
ou dans votre chambre (composer le 9)

Côté Salé

Les Chips de Noirmoutier <i>Local Crisps</i>	4,50€
Les Rillettes de La Mer <i>Tuna potted meat</i>	8,00€
Le Velouté de Tomates, Basilic et ses croutons – BIO <i>Tomato and basil organic soup with croutons</i>	11,00€
Les Quiches avec salade verte <i>Quiche with lettuce</i> (Chèvre Tomates, Lorraine, Poireaux Parmesan, Epinards Pignons) <i>(Goat cheese & tomatoes, Lorraine, Leek & Parmigiano cheese, Spinach & Pine kernel)</i>	11,00€
Les Bocaux d'Hubert	14,00€
Crumble aux Légumes du soleil et Chèvre frais <i>Fresh goat cheese & Southern vegetables Crumble</i>	
Parmentier de Canard <i>Duck Shepherd's pie</i>	
Pennes à la Bolognaise <i>Bolognese Pasta</i>	
Risotto Poulet Champignons <i>Chicken & Mushroom Risotto</i>	
Tagliatelles Carbonara <i>Carbonara Pasta</i>	
Les Planches - Petite 10,00€ - Grande 16,00€ Fromages ou Charcuterie ou Mixte Fromage/Charcuterie <i>Cheese or Charcuterie or Mixed (Charcuterie & Cheese) Plate – Small</i>	
La Planche de La Mer	16,00€
Rillettes, sardines et mini tartare de saumon <i>Local can of sardines, tuna potted meat & small salmon tartare)</i>	
Le Tartare de Saumon & Chips de Noirmoutier	16,00€
<i>Salmon Tartare & local Crisps</i>	
L' Assiette de 24 Huitres <i>24-oyster plate</i> (à commander 6h à l'avance sous réserve de disponibilités - <i>if available, order in advance</i>)	29,00€
Le Plateau de Fruits de Mer pour 2 pers <i>Seafood plate for 2</i> (à commander 6h à l'avance sous réserve de disponibilités - <i>if available, order in advance</i>)	89,00€

Côté Sucré

La Compote Pomme Vanille <i>Apple & Vanilla flavoured Compote</i>	4,00€
Le Fromage Blanc nature (supplément confiture ou miel ou muesli +1,50€) <i>Plain Cottage Cheese (with honey or muesli)</i>	4,00€
La Tarte Tatin	7,00€
Le Fondant au Chocolat <i>Chocolate Fondant</i>	7,00€
Le Crumble Fruits Rouges <i>Red berries Crumble</i>	7,00€
La Salade de Fruits Frais <i>Fresh fruit salad</i>	5,50€
Glace <i>Ice-cream</i>	3,50€

Boissons Chaudes

Espresso	
Simple	2,60€
Double	3,60€
Café Viennois <i>Coffee with whipped cream</i>	4,60€
Chocolat Chaud ou Nutella Chaud <i>Hot Chocolate – Hot Nutella</i>	3,60€
Chocolat Chaud Viennois <i>Hot Chocolate with whipped cream</i>	4,60€
Thé ou Infusion <i>Tea or Herbal Tea/Infusion</i>	4,00€