

SARL LE GRAND HOTEL 2** n n

RESTAURANT- BAR – HOTEL SALLES, TERRASSE ET JARDIN VUE SUR LA VILAINE



84 rue de Redon Pont-Rean 35580 GUICHEN

Site web: www.legrandhotel-bretagne.com E-Mail: grandhotel.pont-rean@wanadoo.fr tél: 02 99 42 21 72

TARIFS 2023

GRILLE REPAS DE FAMILLE, AMIS ET ASSOCIATIFS

3 petites salles de 8 couverts à 30 c - 1 salle 50/60 c - 1 salle 50 à 100 c VUE SUR LA VILAINE

A la belle saison l'apéritif et le café peuvent être servis dans le jardin au bord de l'eau
(Possibilité de décomposer la grille en enlevant le kir ou le vin (consulter la carte))

Prix Menus	Kir au vin blanc et petits gâteaux secs et cacahuètes 12 cl	Café et chocolat noir ou tisane	Cépage Sauvignon : * 1 Bt pour 6 Cépage Merlot ou Rosé: * 1 Bt pour 5 1 b eau minérale pour 3	Plateau de Fromages et Salade verte ou Croustillant de fromage chaud	PRIX NETS Tout compris
17 €	Pas de kir	1,45 €	1 verre vin blanc ou rouge Carafe eau	Pas de fromage	20.00 €
17 €	2,75 €	1,45 €	7 € 1b1/6 -1rge /5	Pas de fromage	28.20 €
17 €	2,75 €	1,45 €	7 € 1b1/6 -1rge /5	3,50 € compris	31.70 €
22 €	2,75 €	1,45 €	7 € 1b1/6 -1rge /5	Pas de fromage	33.20 €
22 €	2,75 €	1,45 €	7 € 1b1/6 -1rge /5	3,50 € compris	36.70 €
30 €	2,75 €	1,45 €	7 € 1b1/6 -1rge /5	Pas de fromage	41.20 €
33 € 50	2,75 €	1,45 €	7 € 1b1/6 -1rge /5	COMPRIS	43.70 €
36 €	2,75 €	1,45 €	7 € 1b1/6 -1rge /5	Pas de fromage	46.20 €
39 €	2,75 €	1,45 €	7 € 1b1/6 -1rge /5	Pas de fromage	49.20 €

Options : apéritifs ou cocktails (à la place du kir au vin blanc) punch 1 verre /pers +0.85 €

Kir pétillant mousseux +0.60 € / Kir pétillant méthode traditionnelle +0.90 € / Punch maison 2 verres par pers +4.25 €

Cocktail Breton +0.40 € / Cocktail Framboisine (base framboise maison, copeaux de framboises et pétillant) +0.95 €

Options : Toasts et feuilletés : Feuilleté aux saucisses et toast au saumon +2.10 € /

Grillé au fromage frais (échalote, ciboulette et poivrons) et surimi sauce cocktail dans sa cuillère +2.00 € /

Toast aux rillettes canard et pruneau au lard et toast au saumon +3.00 € /

Verrine de saumon et crevettes sauce ciboulette et toast au foie gras à la fleur de sel +4.40 €

Autres choix d'apéritifs, cocktails et feuilletés et toasts et verrines voir carte

(bl 15/ rge17) Options : vins blancs : Estimation des suppl selon les vins du moment Options : vins rouges :

Chardonnay suppl 3 € par bt servie / Colibri blanc ½ sec 4 € par bt servi-- La Cardonnette rosé suppl 3 € par bt servie

St Nicolas de Bourgueil + 7 € par bt servie) -- Pinot noir + 3 € par bt servie--- Grave 2019 château Loubert 10 € par bt servie

Autres vins ou champagne ou crémant ou mousseux voir carte /Tous nos vins ont été goûtés et sélectionnés par nos soins

CHACQUE PLAT EST ACCOMPAGNE D'UNE GARNITURE DE 3 LEGUMES :

1) Tomate provençale 2) Le Picatta de Champignon frais 3) Pomme de terre au choix :

Gratin de pommes de terre / Pomme de terre sautées au lard fumé/ Pomme de terre farcie (crème, échalote, œuf, et ciboulette)

Pommes de terres grenaille au sel de Guérande / Frites maison (selon nombre)

Option : A la place de 1) et 2) Poêlée de légumes frais : tomates et courgettes Ou flan de légumes maison

Ou Poêlée de champignons de Paris frais Ou ½ pomme fruit à la gelée de groseille Ou riz basmati aux petits légumes

CHOIX DES FROMAGES : Plateau de fromages (5 choix) salade verte ☞ Chèvre chaud sur lit de salade et son pain grillé bio artisanal ☞ Croustillant de brie ou st nectaire sur lit de salade et sa gelée de groseille acidulée

DESSERTS : pour les anniversaires, baptêmes, communions, mariages ... Le gâteau est présenté entier ou le dessert individuel sur assiette le tout sur miroir avec scintillants, bougies, communiant, berceau, sujet de mariés