

ALLERGENES À DECLARATION OBLIGATOIRE

Ces informations ont notamment été établies à partir des déclarations de nos fournisseurs sur la composition de leurs produits.

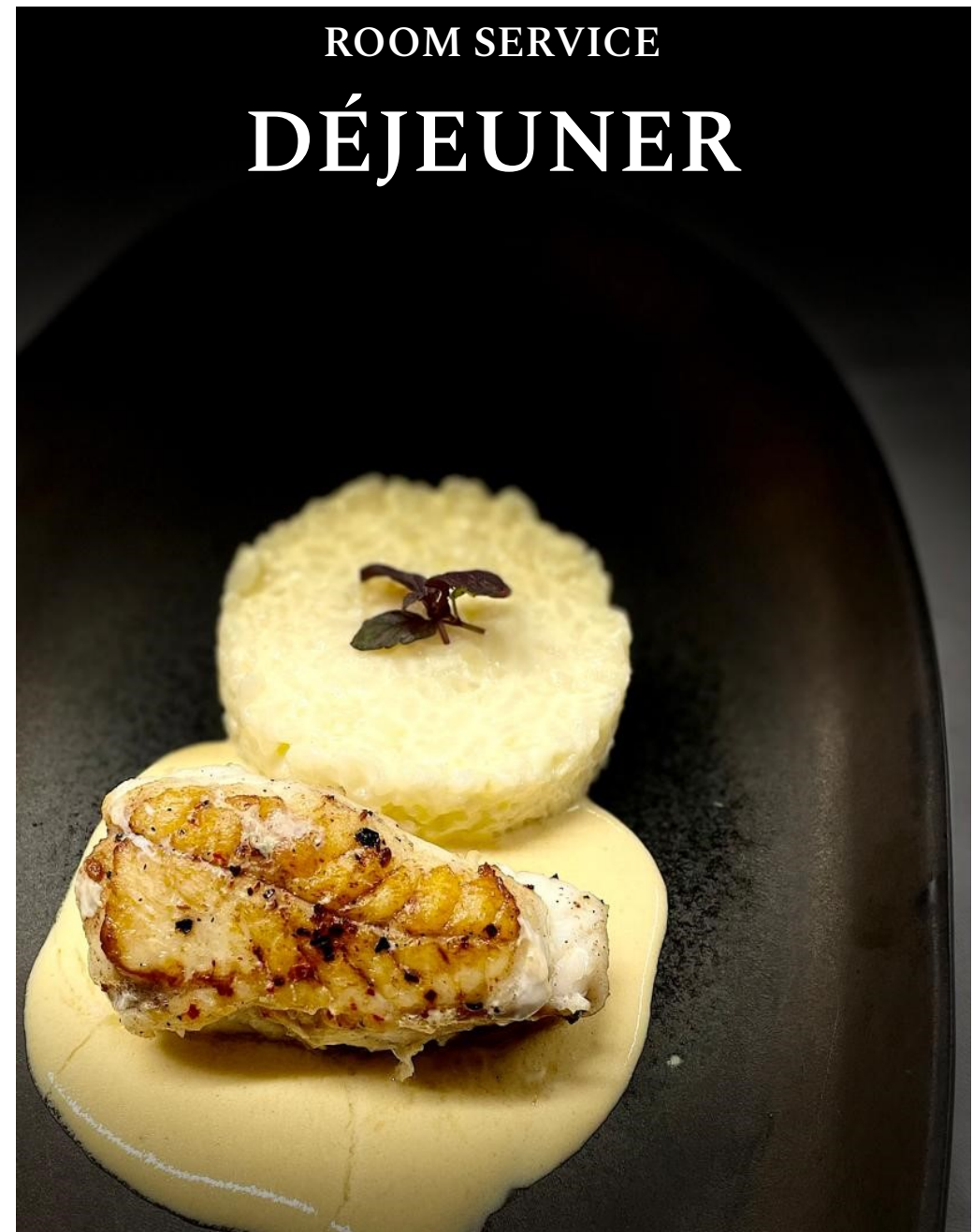
Il s'agit des allergènes à déclaration obligatoire et non des présences accidentelles d'allergènes qui pourraient intervenir lors des manipulations chez nos fournisseurs ou dans notre établissement.

Ce tableau est mis à jour, à chaque changement de notre carte.

ALLERGENE	GLUTEN	CRUSTACE	ŒUF	POISSON	ARACHIDE	SOJA	LAIT	FRUITACCOQUE	CELLERIE	MOULTARDE	SESAME	SULFITE	LUPULIN	MOLLUSQUE
Lieu jaune	X		X	X			X	X						
Pressé joue bœuf	X						X					X		
Paupiette chou							X		X			X		
Curry volaille							X	X	X			X		
Rigatoni	X		X				X							
Matelote de poisson		X		X			X		X	X		X		X
Fromage							X	X						
Brookie	X		X				X	X						
Moelleux citron	X		X				X							



GROUPE
ÉLÉANCE HÔTELS



ROOM SERVICE




DÉJEUNER



GROUPE
ÉLÉANCE HÔTELS

BOISSONS ET VINS

Eaux et softs

Abatilles (plate ou pétillante)75cl	6€
Abatilles (plate ou pétillante) 50cl	4.50€
Soda 25cl (Coca-cola, Coca-cola zéro, Lipton)	4.50€
Limonade artisanale de ré 33cl 	5€
DuMatos (boisson artisanale au citron et gingembre) 	5€
Tonic de Ré 33cl 	5€

Bières

Bières de l'ile de ré (blonde, blanche, ambré) 33cl	6€
Heineken 33cl	6€

Vins

	75cl	50cl
Blanc		
Royal (cépages Colombard Sauvignon et Chardonnay) <i>Ile de ré</i>	21€	-
Soif d'évasion cuvée plaisir (cépage Chardonnay) <i>Ile de ré</i>	21€	17€
Soif d'évasion cuvée plaisir (cépage Sauvignon) <i>Ile de ré</i>	21€	-
Rosé		
Rosé des Dunes (Cabernet franc, Cabernet Sauvignon et Merlot) <i>Ile de ré</i>	21€	-
Soif d'évasion cuvée plaisir (cépage Merlot-Cabernet Sauvignon) <i>Ile de ré</i>	21€	17€
Rouge		
Gouverneur (cépage Cabernet Sauvignon et Merlot) <i>Ile de ré</i>	21€	-
Soif d'évasion cuvée plaisir (cépage Merlot) <i>Ile de ré</i>	21€	17€
Ultimium (cépage Cabernet Sauvignon) <i>Ile de ré</i>	34€	-
Mouton Cadet 2008 46€ / 2006 47€ / 2005 50€ / 2002 38€ /	-	-

Disponible TOUS LES JOURS de 12 h00 à 19 h00

Votre commande sera servie avec une précision de +/- 60 minutes.

Le Room Service fait l'objet d'un supplément de 15€ pour votre commande, quel que soit le nombre de produits commandés.

Téléphone Réception : **9**

LES ENTRÉES - 17 €

Pressé de joue de bœuf et foie gras, confit d'oignons, pickles de saison

Gravlax de lieu jaune mariné à l'huile d'olive et 5 baies,

Pain aux épices maison

Paupiette de choux farci, risotto et légumes de saison

LES PLATS - 28 €

Curry de volaille à la coriandre, noix de cajou et riz basmati

Rigatoni, crème légère à l'huile de truffe et comté affiné, ventrèche de porc

Matelote de poissons, mousseline de pomme de terre

LE FROMAGE - 13 €

Assortiment de fromage et ses condiments

LES DESSERTS - 11 €

Brookie aux noisettes, crème anglaise à la vanille

Moelleux au citron, cœur fruit rouge