

## NOS BOISSONS FRAÎCHES

### NOS BIÈRES ET CIDRES

Pression Heineken	25 cl/50cl	3.90€ / 7.80€
Pression Affligem	25 cl/50cl	4.50€ / 9.00€
Pression Heineken	15 cl	2.90€
Kronenbourg 1664	33 cl	3.90€
Blanche Hermine (bière au froment)	33 cl	4.90€
Cidre Brut Kérisac	25 cl	3.50€
Cidre Brut Kérisac	75 cl	8.50€

### NOS SOFTS

Jus de Fruits Orange, Ananas, Tomate, Abricot	20 cl	3.30€
Coca Cola / Coca Light	33 cl	3.50€
Orangina / Schweppes / Schweppes Agrumes	25 cl	2.90€
Limonade / Ice Tea	25 cl	2.90€
Perrier	33 cl	3.30€

### NOS EAUX

Eau minérale : Plancoët	50 cl / 100 cl	3.70€ / 4.90€
Eau gazeuse : Plancoët	50 cl / 100 cl	3.70€ / 4.90€

## NOS BOISSONS CHAUDES

### NOS CAFÉS, THÉS ET INFUSIONS

Café Expression "Brûlerie d'Alré"	2.90€
Thé "Brûlerie d'Alré"	3.90€
Breakfast, Vert, Vert à la Menthe, Earl Grey, Ceylan	
Infusion "Brûlerie d'Alré"	3.90€
Verveine, Verveine Menthe, Tilleul, Tilleul Menthe	
Chocolat	3.80€

### NOS APÉRITIFS

Kir Crémant d'Alsace	12 cl	4.90€
Kir Maison Vin Blanc ou Breton	12 cl	3.90€
Coupe de Crémant d'Alsace Brut	12 cl	4.10€
Martini rouge ou blanc / Porto rouge ou blanc	5 cl	4.30€
Campari	4 cl	4.90€
Ricard	3 cl	4.50€

### NOS WHISKYS

Whisky Aberlour 10 ans Pur Malt	4 cl	6.90€
Whisky Grants	4 cl	6.10€
Whisky Four Roses Bourbon	4 cl	6.10€
Whisky Glenfiddich 12 ans Pur Malt	4 cl	6.90€
Whisky Caol Ila Single Malt Isle Of Islay	4 cl	6.90€
Pineau des Charentes	5 cl	4.60€

### NOS DIGESTIFS

Cognac	4 cl	7.20€
Armagnac VSOP	4 cl	7.20€
Calvados	4 cl	7.20€
Eau de vie de Poire William	4 cl	7.20€
Get 27, Manzana, Bailey's	4 cl	6.50€
Gin, Vodka	4 cl	6.50€
Rhum Clément Vieux VO	4 cl	7.50€

### NOTRE CHAMPAGNE

Nicolas Feuillatte	75 cl	61.00€
La Coupe Nicolas Feuillatte	12 cl	9.90€





*Auray Hôtel du Loch \*\*\*  
& Restaurant La Sterne*

## NOS BOISSONS FRAÎCHES



### NOS BIÈRES ET CIDRES

Pression Heineken	25 cl/50cl	3.90€ / 7.80€
Pression Affligem	25 cl/50cl	4.50€ / 9.00€
Pression Heineken	15 cl	2.90€
Kronenbourg 1664	33 cl	3.90€
Blanche Hermine (bière au froment)	33 cl	4.90€
Cidre Brut Kérisac	25 cl	3.50€
Cidre Brut Kérisac	75 cl	8.50€

### NOS SOFTS

Jus de Fruits Orange, Ananas, Tomate, Abricot	20 cl	3.30€
Coca Cola / Coca Light	33 cl	3.50€
Orangina / Schweppes / Schweppes Agrumes	25 cl	2.90€
Limonade / Ice Tea	25 cl	2.90€
Perrier	33 cl	3.30€

### NOS EAUX

Eau minérale : Plancoët	50 cl / 100 cl	3.70€ / 4.90€
Eau gazeuse : Plancoët	50 cl / 100 cl	3.70€ / 4.90€

## NOS BOISSONS CHAUDES



### NOS CAFÉS, THÉS ET INFUSIONS

Café Expression "Brûlerie d'Alré"	2.90€
Thé "Brûlerie d'Alré"	3.90€
Breakfast, Vert, Vert à la Menthe, Earl Grey, Ceylan	3.90€
Infusion "Brûlerie d'Alré"	3.90€
Verveine, Verveine Menthe, Tilleul, Tilleul Menthe Chocolat	3.80€

**PRIX NETS**





*Auray Hôtel du Loch \*\*\**  
*& Restaurant La Sterne*

## NOS APÉRITIFS



Kir Crémant d'Alsace	12 cl	4.30€
Kit Maison Vin Blanc ou Breton	12 cl	3.90€
Coupe de Crémant d'Alsace Brut	12 cl	4.10€
Martini rouge ou blanc / Porto rouge ou blanc	5 cl	4.30€
Campari	4 cl	4.90€
Ricard	3 cl	4.50€

## NOS WHISKYS



Whisky Aberlour 10 ans Pur Malt	4 cl	6.90€
Whisky Grants	4 cl	6.10€
Whisky Four Roses Bourbon	4 cl	6.10€
Whisky Glenfiddich 12 ans Pur Malt	4 cl	6.90€
Whisky Caol Ila Single Malt Isle Of Islay	4 cl	6.90€
Pineau des Charentes	5 cl	4.60€

## NOS DIGESTIFS



Cognac	4 cl	7.20€
Armagnac VOSP - Rhum Clément Vieux VO	4 cl	7.20€
Calvados	4 cl	7.20€
Eau de vie de Poire William	4 cl	7.20€
Get 27, Manzana, Bailey's	4 cl	6.50€
Gin, Vodka	4 cl	6.50€
Rhum Clément Vieux Vo	4 cl	7.50€

## NOTRE CHAMPAGNE



Nicolas Feuillatte	75 cl	61.00€
La Coupe Nicolas Feuillatte	12 cl	9.90€



# NOTRE CARTE DE PLATS CUISINÉS VRAI & BON

Encas disponible de 7h00 à 22h00, au Bar ou en chambre



## LES TERRINES

- Terrine de Lapin au Romarin et Moutarde à l'ancienne (50g) **4.90 €**
- Pâté de Porc à l'ancienne au Chablis (50g) **4.90 €**

## LES SOUPES

- Vénitienne : Carottes, Mascarpone et Curry (380g) **9.90 €**

## LES SALADES

- Quinoa Boulgour et petits légumes (350g) **12.90 €**

## LES PLATS CUISINÉS

**13.90 €**

- Parmentier de Canard confit (380g)
- Blanquette de Volaille au Riz de Camargue (380g)
- Pâtes farcies Ricotta et Épinard, sauce tomate (380g)
- Tartiflette (380g)
- Cassoulet aux Manchons de Canard conflits (380g)
- Boeuf bourguignon et ses Pommes de Terre grenaille (380g)

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Un descriptif est à votre disposition à la réception de l'hôtel ou au restaurant.

Boissons non comprises / Prix Nets

# NOTRE CARTE

 Nos suggestions de vin au verre

## NOS ENTRÉES

11.00 €



Tarte Fine de Parmesan, légumes glacés et crème de Coriandre Épicée

 AOP Château Haut Grelot, 2021 Côtes de Blaye 4.50 €

Rissolé de Volaille sauce au vin blanc, palet de pommes de terre et navet (supplément 2€)

 AOC Anjou-chenin, 2021 "La cueillette des Oiseaux"  4.90 €

6 Huitres de la Baie n°3 "Ets Crenegy de Larmor-Baden"

 IGP Cépâge Chardonnay, 2021 de Montchanin 4.00 €

Gravlax de Cabillaud à la betterave, condiment chimichury 

 AOC Ventoux "Amountanage", 2021 Marrenon  4.50 €

## NOS PLATS

18.00 €



Pavé de Saumon à l'oseille, purée fine de panais et poireaux 

 AOC Anjou-chenin, 2021 "La cueillette des Oiseaux"  4.90 €

Paleron de boeuf façon "Hachis-parmentier", purée de pommes de terre à la persillade

 AOP Château Latour Camblanes, 2018 Cadillac Côtes de Bordeaux 6.60 €

Duo de cochon et bar, velouté de Céleri et légumes glacés (supplément 4€)

 AOP Menetou, 2019 Isabelle et Pierre Clément 6.80 €

## NOS DESSERTS

9.00 €



Assiette de Fromages du moment (supplément 2€)

Poire rôtie et crumble aux noix de Pécan, Espuma de Fromage Blanc

Autour du chocolat, citron confit

Café Gourmand "Brûlerie d'Alré" (ou Thé ou Infusion)

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Un descriptif est à votre disposition à la réception de l'hôtel ou au restaurant.  
Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Boissons non comprises / Prix Nets



*Auray Hôtel du Loch \*\*\*  
& Restaurant La Sterne*

## NOS MENUS

### *De Ségur*

25.00€



Plat  
+  
Dessert

### *La Sterne*

36.00€



Entrée  
+  
Plat  
+  
Dessert

### *Le Loch*

47.00€



2 Entrées  
+  
Plat  
+  
Dessert

**Proposition végétarienne sur demande.  
Merci de vous adresser au Responsable de Salle.**

**Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Un descriptif est à votre disposition à la réception de l'hôtel ou au restaurant.  
Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.**

**Boissons non comprises / Prix Nets**

## LES VINS ROUGES

### Bordeaux

AOP Les Mercadières, 2019  
AOP Château Latour Camblanes, 2018 Cadillac Côtes de Bordeaux

Verre 12 cl	75 cl
6.60€	24.50€ 39.00€

### Val de Loire

AOP St Nicolas de Bourgueil, 2021 La Fresne  
AOP Menetou, 2019 Isabelle et Pierre Clément  
AOP Fiefs Vendéens Mareuil, 2021

6.80€	27.50€ 40.00€ 26.50€
-------	----------------------------

### Côtes du Rhône

AOP Lubéron La Ciboise, 2020 M. Chapoutier

22.50€

## LES VINS BLANCS

### Bordeaux

AOP Château Haut Grelot, 2021 Côtes de Blaye

Verre 12 cl	75 cl
4.50€	23.50€

### Val de Loire

AOC Anjou-Chenin, 2021 "La cueillette des Oiseaux"    
AOP Sauvignon de Touraine, 2021 Domaine de la Renne  
AOP Muscadet Sèvre et Maine sur Lie, 2021 Les Donelières

4.90€	29.80€ 22.50€ 18.00€
-------	----------------------------

### Vallée du Rhône

AOP Ventoux "Amountanage", 2021 Marrenon  

4.50€ 22.50€

### Bourgogne

IGP Cépâge Chardonnay, 2021 de Montchanin

4.00€ 18.00€

## LES VINS ROSÉS

### Provence

AOP Côteau d'Aix en Provence, 2021 Pigoulet "Première"  
IGP San Pieru, 2021

Verre 12 cl	75 cl
4.00€	26.00€ 22.50€

### Pampelonne

IGP Pampelonne Bay Méditerranée, 2021 L'Orangerie

25.00€

## LE CIDRE

Cidre Brut Kérizac

25 cl	75 cl
4.95€	9.90€

## LES CHAMPAGNES ET CRÉMANTS AOP

Champagne Nicolas Feuillate  
Crémant d'Alsace Brut

Coupe 12 cl	75 cl
9.90€	61.00€
4.35€	25.50€

**PRIX NETS**