MENU

CARTE RESTAURANT

NOS PREMICES (À PARTAGER OU NON)

Jambon Mangalica 36 mois	15.00 €
Saumon fumé par nos soins *	12.50 €
Asperges grillées à la Hollandaise, citron noir d'Iran, crumble noisette *	16.00 €
Huîtres nature ou condiments marins *par 6*	19.00 €
Huîtres nature ou condiments marins *par 12*	34.00 €
Toblerone signature * *(signature 2003)*	11.00 €
Ceviche de dorade, légumes croquants	16.00 €
L'artichaut entier « Partage », vinaigrette truffe xérès	19.00 €
Pastilla de volaille, yaourt Tzatzíki *	12.50 €
Riz soufflé, tourteau mayonnaise	12.00 €

NOS PLATS (À PARTAGER OU NON)

Epaule de veau mijotée, Linguini « al verde » *	24.00 €
Paleron de bœuf braisé, polenta crémeuse *	24.00 €
Paella de risoni, coquillages, petit poissons *	25.00 €
Linguini à l'araignée de mer	29.00 €
Bouillabreizh, palet de pomme de terre, jus de rouget parfumé au gingembre *	27.00 €
L'assiette de légumes de printemps chaud et froid *	20.00 €
Plat Végétarien « création du moment » *	23.00 €

NOS PIÈCES À PARTAGER

Piece de bœuf Black Angus (tarif par pers) *disponible pour 1,2,3,4 pers*	**45.00 €**
Pêche locale (tarif par pers) *disponible pour 1,2,3,4 pers (suivant l'arrivage)*	**38.00 €**
Suggestions *Nous consulter*	

FROMAGES

La sélection À partager “Maître Sten Marc”	**15.00 €**

PLAISIRS SUCRÉS

Mille-feuille diplomate, vanille bourbon *	**11.00 €**
Glace Partage à partager *(à partir de 2 personnes)*	**12.00 €**
Tarte fine aux pommes, caramel beurre salé, glace vanille *(à partager 2 pers)*	**20.00 €**
Mousse chocolat 63°, sorbet cacao *	**12.00 €**
Les premières fraises (soupe de fraise, menthe, basilic) sorbet fromage blanc*	**11.00 €**

NOS MENUS

LE MIDI TOUT SIMPLEMENT

Entré, Plat	**24.00 €**
Plat, Dessert	**24.00 €**
Entrée, Plat, Dessert	**29.50 €**
Entrée du jour	**11.00 €**
Plat du jour	**19.00 €**
Dessert du jour	**9.00 €**

SIMPLICITÉ & PARTAGE

Menu entrée, plat, dessert *A sélectionner parmi les plats de la carte indiqués par * une astérisque Un prémice + Un plat + Un Dessert*	**49.00 €**

LES YEUX FERMÉS

95.00 €

La Création du chef en 7 étapes suivant les caprices de la terre et de la mer

OFFREZ

une expérience gastronomique
élaborée par le chef

Julien Marseault

LES HORAIRES *d'ouverture*

Notre restaurant est ouvert
de 12h à 13h30 et
de 19h à 21h30

Fermé le samedi midi, le dimanche et lundi

Notre bar-café est
Ouvert aux mêmes horaires que le restaurant

VOIR LA CARTE

RÉSERVER UNE TABLE

COMMANDER À EMPORTER

HÔTEL LES VOYAGEURS

Profitez de notre hôtel

pour passer un week-end de rêve
en immersion complète

DÉCOUVRIR L'HÔTEL

LES VINS *du moment*

NOS VINS

CHAMPAGNES

Cristal 2012 - Maison Roederer **280.00 €**
75 cl

Bollinger rosé **120.00 €**
75 cl

Bollinger rosé *Magnum*	**230.00 €**
Jacquesson 31 Cuvée 745	**160.00 €**
Taittinger Rosé *Demi-Bouteille*	**39.00 €**
Laurent Perrier *La cuvée Brut*	**110.00 €**
La cuvée rosé	**210.00 €**
La cuvée Brut *Magnum*	**205.00 €**
La cuvée Rosé *Magnum*	**400.00 €**

VINS ROSES

AOC Gaspa d'Orù *75cl*	**24.00 €**

VINS AUX VERRES

VDF - Morillon Blanc - Jeff Carrel 2021 *Blanc*	**5.00 €**
AOC - Mercurey - Les Ormaux Chateau d'Etroyes *Blanc*	**7.00 €**
AOP - Cote du Rhône domaine Clavel "régulus" *Blanc*	**7.00 €**
AOP - St Joseph Blanc Etienne Becheras Prieuré d'Arras *Blanc*	**8.00 €**
AOC - Menetou salon Domaine Moindrot *Blanc*	**8.00 €**
AOC - Chablis-Billaud Simon 2021 *Blanc*	**10.00 €**
AOP - Médoc - Château l'Eden 2016 *Rouge*	**6.00 €**
AOC - St-Nicolas de Bourgueil - Entre vins & marées *Rouge*	**7.00 €**
AOC - Mercurey - Le clos des corvées Château d'Etroyes *Rouge*	**8.00 €**
AOC - Syrah - A l'ombre du Grand Cèdre *Rouge*	**8.00 €**
AOC - Menetou salon Domaine Moindrot *Rouge*	**8.00 €**
AOC - Saint-Joseph - Saint Joseph Rouge Etienne Becheras *Rouge*	**10.00 €**
IGP "Domaine Gaspa d'Orù" famille Breban 2022 *Rosé*	**4.00 €**

VINS BLANCS

VDF Chacun son Chenin 2021 *Pays de Loire*	**28.00 €**
AOC Menetou Salon - Domaine Moindrot *Pays de Loire*	**32 €**
AOP Anjou Blanc - Patrick Baudoin *Pays de Loire*	**48.00 €**
AOP Chinon - "Les Mains Rouges" 2020 *Pays de Loire*	**60.00 €**

AOC Chenin- Domaine de la taille aux loups Remus 2022	**70.00 €**
"Y" de Yquem 2014 *Bordeaux*	**390.00 €**
VDF - Morillon Blanc - Jeff Carrel *Languedoc Roussillon*	**38.00 €**
VDF - La clape blanc 2022 Chateau d'Angles	**40.00 €**
AOC Chardonnay -Hautes Cotes de nuit Beaunoy *Bourgogne*	**28.00 €**
AOP Mercurey "Les Ormeaux" 2020 *Bourgogne*	**32.00 €**
AOC Château de Marsannay 2019 *Bourgogne*	**80 €**
Santenay 1er cru Beauregard Domaine roux 2017 *Bourgogne*	**130.00 €**
Chablis grand cru "Les Grenouilles" La chablisienne 2010 *Bourgogne*	**230.00 €**
AOC Batard Montrachet Domaine Louis Lequin 2015 V.C Bachelet 2007 *Bourgogne*	**650.00 €**
AOC Côtes du Rhône Domaine Clavel *Rhône*	**27.00 €**
AOP St Joseph Etienne Becheras 2020 *Rhône*	**56.00 €**
AOP Condrieu - Domaine Christophe Pichon 2020 *Rhône*	**80.00 €**
AOP Condrieu - Domaine de Bonserine *Rhône*	**95.00 €**
AOP Condrieu Les Terrasses de l'empire Georges Vernay 2021 *Rhône*	**180.00 €**
AOP Condrieu Coteaux de Verdon Georges Vernay 2012 *Rhône*	**280.00 €**

VINS ROUGES

AOC - Saint Nicolas de Bourgueil-entre vins & marées 2021	**28.00 €**
AOC - Bourgueil - Le Bon Grain 2021 *Pays de Loire*	**28.00 €**
AOC - Menetou Salon - Domaine Moindrot *Pays de Loire*	**36 €**
AOP - Saumur Champigny - 20000 litres sous les mers *Pays de Loire*	**42.00 €**
ASC - St-Estephe Beau-Site Haut Vignoble 2015 *Pays de Loire*	**60.00 €**
ASC - Sancerre Origine M&E ROBLIN *Pays de Loire*	**65.00 €**
AOP - Anjou “Les Coteaux d'Ardenay" - Patrick Baudouin *Pays de Loire*	**68 €**
AOP - Chinon Domaine "Les Mains Rouges" - Serial Drinker 2020 *Pays de Loire*	**79.00 €**

AOC - Côtes de Bourg - Château Labadie 2018 *Bordeaux*	**32.00 €**
AOC - Médoc-Château l'Eden 2016 *Bordeaux*	**43.00 €**
AOC - Haut médoc-chateau Lamarque 2014 *Bordeaux*	**60.00 €**
AOC - Margaux - Château la Bessane *Bordeaux*	**65.00 €**
AOC - Saint Emile - Chateau Quinault L'enclos	**92.00 €**
AOP - Castillon Côte de Bordeaux “L’aurage” - Louis Mitjavile 2018 *Bordeaux*	**98.00 €**
AOP - Ste Foy Château Martet Louis Mitjavile 2018 ♥ *Bordeaux*	[illegible]
AOP - St Estephe Château de Pez 2014 *Bordeaux*	
AOC - Pauillac - Echo de Lynch Bages 2017 *Bordeaux*	
AOC - Saint Emilion Grand Cru Château Cheval Blanc 2001 *Bordeaux*	
Minervois Arbalete et Coquelicot 2022 *Languedoc - Roussillon*	
IGP - Pays d'OC - Les Creisses - Philippe Chesnelong 2020 *Languedoc - Roussillon*	
IGP Pays d'OC - Les Brunes - Philippe Chesnelong 2021 *Languedoc - Roussillon*	
AOC - Cornas Terre Brulée 2017 *Languedoc - Roussillon*	
AOP - Cabardès Magnum Vent d'ouest domaine de Cabrol 2018 *Languedoc - Roussillon*	
AOP - Pic st Loup-Chateau Puech-Haut Le Clos du Pic 2017 *Languedoc - Roussillon*	[illegible]
AOC - Peyre Rose Syrah Léone 2008 *Languedoc - Roussillon*	**240.00 €**
AOC - Peyre Rose Syrah Léone 2004 *Languedoc - Roussillon*	**260.00 €**
AOP Patrimonio - "Paradella" Lionel Woljicks 2018/2019 *Corse/Provence*	**125.00 €**
AOC - Syrah - Domaine Chaboud Cellier *Rhône*	**36.00 €**
AOC - St-Joseph-Prieuré d'arras Etienne Becheras	**56.00 €**
AOC - Cornas - Domaine Chaboud Cellier 2020 *Rhône*	**85.00 €**
AOP - Cote-Rôtie-Promesse 2020 C. Pichon	**130.00 €**
AOP - Cote-Rôtie - Domaine de Bonserine *Rhône*	**180.00 €**
AOP - Cote-Rotie - Domaine Jasmin 2015 *Rhône*	**180.00 €**
AOP - Côte Rôtie Guigal - Château d'Ampuis 2018 *Rhône*	**290.00 €**
AOP - Côte-Rôtie - Domaine Gangloff La Barbarine 2020 *Rhône*	**410.00 €**
AOC - Mercurey le clos des Corvées 2020 Chateau d'Etroyes	**45.00 €**

Bourgogne

AOC - Pinot Noir -Maranger Vieille Vignes Quentin Jannot 2021 **72.00 €**
Bourgogne

AOC - Morey Saint Denis - La Forge de Tart 2017 **420.00 €**
Bourgogne

RÉSERVER VOTRE TABLE

PARTAGE

NOUS CONTACTER :

02 98 84 21 14

16 Rue Saint-Yves, 29290 Saint-Renan

Notre restaurant est ouvert
de 12h à 13h30 et
de 19h à 21h30
Fermé le samedi midi, le dimanche et lundi

NOUS CONTACTER

Plan du site / Mentions légales / Mediapilote

DÉCOUVRIR L'HÔTEL