



Carte du Bar

HOTEL RESTAURANT
DE LA POINTE DU GROUIN

Apéritif & Alcool

COUPE DE CHAMPAGNE RUIPART 12cl.....16,00€
COUPE DE CHAMPAGNE AUTREAU 12cl.....13,00€
COCKTAIL "MAISON" 8cl.....12,00€
Gin, champagne, liqueur de framboises

KIR VIN BLANC 8cl.....9,00€
KIR BRETON 8cl.....9,00€
PORTO 8cl.....9,00€
POMMEAU FERMIER 8cl.....9,00€

NOTRE SELECTION DE WHISKY 4cl.....14,00€
Oban, Lagavulin, Dalwhinich, Aberlour, Chivas,
Jack Daniel's, Whisky Breton

JB, Jameson 4cl.....10,00€

MONACO 25cl.....4,50€
PANACHE 25cl.....4,50€
TWIST 25cl.....4,50€
PICON 25cl.....4,50€

1/4 CIDRE BRUT 25cl.....5,00€

BIERE PRESSION METEOR BLONDE 25cl.....4,00€
50cl.....8,00€

BIERE PRESSION LEFFE BLONDE 25cl.....6,00€
33cl.....9,00€
50cl.....11,00€



Cocktails

-12.00€-

PINA COLADA 33cl.....
Rhum de Guadeloupe, jus d'ananas,
crème, lait de coco

SEX ON THE BEACH 33cl.....
Vodka, jus d'ananas, jus d'orange,
passion, papaye, pêche et melon

MOJITO 33cl.....
Rhum de Guadeloupe, menthe,
citron vert, sucre et eau gazeuse

GIN TONIC 33CL.....

SPRITZ APEROL 25cl.....
Apérol, prosecco, perrier

AMERICANO 12cl.....
Gin tonic, campari, orange

BIERES ARTISANALES

BOSCO BLONDE.....7,00€
BOSCO AMBREE.....7,00€
BLANCHE HERMINE.....7,00€

BOUTEILLES 33cl

Carte du Bar

HOTEL RESTAURANT
DE LA POINTE DU GROUIN

Boissons

chaudes

EXPRESSO.....3,50€

DOUBLE EXPRESSO.....5,00€

CAFE CREME.....5,00€

CAPPUCCINO.....5,00€

CHOCOLAT CHAUD.....5,00€

THE.....5,00€

Ceylan, Earl grey, Darjeeling,
Vert, Vert Menthe,
Vert aromatisé

INFUSION.....5,00€

Tilleul, Tilleul menthe, Verveine,
Verveine menthe poivrée

CHOCOLAT VIENNOIS6,00€

CAFE VIENNOIS.....6,00€

Sans Alcool

LE JUNGLE GREEN 33cl.....10,00€

Jus d'orange, kiwi, banane, pomme verte et
aloé véra

LE PARADISE DREAM 33cl.....10,00€

Jus d'ananas, fraise, framboise, grenadine et
pêche blanche

LE VIRGIN PINA COLADA 33cl.....10,00€

Crème de coco, jus d'ananas

LE VIRGIN MOJITO 33cl.....10,00€

Menthe, citron vert, sucre et eau gazeuse

JUS DE FRUITS 20cl.....4,00€

Orange, ananas, pomme, abricot, tomate

SIROP A L'EAU 33cl.....3,00€

Citron, fraise, grenadine, menthe,
pamplemousse, pêche, violette, cassis

Sodas

COCA-COLA 33cl.....5,00€

COCA COLOA ZERO 33cl.....5,00€

ORANGINA 25cl.....5,00€

PERRIER 33cl.....5,00€

BIERE SANS ALCOOL.....5,00€

SCHWEPPS AGRUMES 25cl.....5,00€

SCHWEPPS TONIC' 25cl.....5,00€

FUZE TEA 25cl.....5,00€

DIABOLO 25cl.....5,00€

LIMONADE 25cl.....4,00€

Carte du Bar

HOTEL RESTAURANT
DE LA POINTE DU GROUIN



Salé

PLANCHE DE FROMAGES.....18,00€

Sélection de fromage affinés

PLANCHE DE CHARCUTERIE.....20,00€

Assortiment de charcuterie artisanale

PLANCHE MIXTE.....25,00€

Sélection de fromages et assortiment
de charcuterie artisanale

PLANCHE DE SAUCISSON.....8,00€

SALADES FRAICHEUR.....15,00€

SALADE DE HARENG.....15,00€

HOT DOG DE LA POINTE.....8,00€

CROQUE-MONSIEUR ET SALADE.....12,00€

Vins au verre

VINS BLANCS 12cl.....

Chardonnay.....7,00€

Menetou Salon.....7,00€

VINS ROSES 12cl.....

Rosé "Chateau Maimes".....7,00€

VINS ROUGES 12cl.....

Sans Chichi.....5,50€

Côte du Rhône.....6,00€

Bordeaux Supérieur.....7,00€

Saumur Champigny.....7,00€

Petite faim

- de 14h30 à 18h -

GLACES ARTISANALES1 boule 3,00€

Maison "Eric Elien"2 boules 5,50€

Vanille, chocolat, café, caramel, bulgare
fruits rouges, antillaise, coco, pistache, fraise,
cassis, citron, passion, framboise

Supplément chantilly.....1,00€

Supplément coulis de fruits rouge.....1,00€

Supplément caramel.....1,00€

MINIS CREPES X3.....4,50€

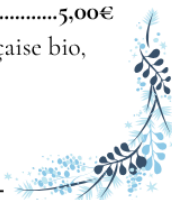
OU PANCAKES X3

Pâte a tartiner de fabrication française bio,
confiture de fruits rouges

FAR BRETON MAISON..... 5,00€

GAUFRES.....5,00€

Pâte a tartiner de fabrication française bio,
confiture de fruits rouges





MERCI DE VOTRE VISITE
A BIENTOT !



Restaurant ouvert tous les jours sauf le lundi et le mardi
(Ouvert le lundi au mois d'août)

Pour toute demande de réservation, merci de nous
contacter au numéro suivant : +33 2 99 89 60 55
ou par mail à l'adresse suivante :
reservation@hotelpointedugrouin.com