

Les apéritifs

Pommeau de Bretagne - 6 cl	4.00€
Ricard - 2 cl	3.00€
Martini, Porto, Suze, Campari - 6 cl	5.00€
Kir vin blanc - 12 cl	3.80€
Kir breton ou kir pétillant - 12 cl	4.00€
Kir Royal - 12 cl	10.00€
Coupe de Pétillant - 12 cl	4.00€
Coupe Jacquart brut mosaïque - 10 cl	9.50€
Américano du casino - 12 cl	8.00€

(Martini Bitter, Martini Rosso, Noilly Prat, Griottine)

Les jus de fruits - Sodas

Jus de fruits et nectar - 25 cl	3.20€
<i>(Ananas, Orange, Pomme, Fraise, Abricot, Tomate)</i>	
Diabolo - 25 cl	3.00€
<i>(Grenadine, Fraise, Menthe, Citron)</i>	
Coca-cola, Coca-cola zéro - 33 cl	3.20€
Fuzetea - 25 cl	3.20€
Orangina - 25 cl	3.20€
Schweppes, Schweppes agrum' - 25 cl	3.20€

Les whiskies

William Lawson's - 4 cl	7.00€
Jack Daniel's - 4 cl	8.50€
Glenfiddish 12 ans - 4 cl	9.30€

Les champagnes

Champagne Jacquart brut Mosaïque - 75 cl	59.00€
Champagne Jacquart Rosé - 75 cl	75.00€
Champagne Jacquart	
Blanc de Blancs Vintage - 75 cl	90.00€

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande à l'accueil du restaurant.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Prix nets.

Menu Casino La Rotonde

34€

Saumon gravelax

ou

Terrine de foie gras

Râble de lapin farci aux petits légumes

ou

Dorade grise à la tahitienne

Crumble rhubarbe spéculos

ou

Entremets pêche framboise

Menu du Chef

28€

Le chef vous propose un menu
entrée, plat, dessert à l'ardoise.

Les fruits de mer

Le Grand Mareyeur : 39€

(langoustines, tourteau ou araignée de mer, huîtres, crevettes, bulots, bigorneaux, coquillages)

74€ pour 2 personnes

L'assiette de l'écailler : 28€

(huîtres, crevettes, bulots, bigorneaux, coquillages, langoustines)

Les huîtres de la baie de la Fresnaye (Ets Nonnet)

Les 6 : 12€

Les 9 : 15€

Les 12 : 19€

La Timbale de bigorneaux ou bulots : 9€

Le crabe (araignée ou tourteau selon arrivage) : 16€

Le buisson de langoustines (environ 300g) : 18€

Assiette de crevettes : 9€

Les entrées

Terrine de Foie gras, compotée d'oignons et toasts

16.00€

Fricassée de ris de veau et langoustines et son coulis

17.50€

**Saumon gravelax, salade de lentilles à la vinaigrette
persillée, crème citronnée à l'aneth**

11.00€

Tartare de thon albacore à l'avocat

13.00€

Les plats

**Carré d'agneau, jus à l'estragon, blinis de pommes de
terre et légumes du moment**

24.50€

**Râble de lapin farci aux légumes, sauce aux morilles
risotto croustillant**

18.50€

**Dorade grise à la tahitienne :
dorade crue au lait de coco, citron vert et coriandre**

19.50€

**Filet de rouget et St jacques, sauce bois boudran,
polenta au romarin**

26.50€

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande à l'accueil du restaurant.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Prix nets.

Les desserts

Assiette de fromages

(Tome du Vaumadeuc, roquefort, toast de crottin de chavignol)

7.80€

**Salade de fraises au balsamique et estragon, glace au
litchi rose, espuma miel amande**

9.00€

**Mousse glacée à la mangue, ananas confit à l'hibiscus
et liqueur de coco**

8.00€

Crumble rhubarbe et spéculos

7.00€

Entremets pêche framboise

7.50€

Les digestifs

Cognac Baron Otard VSOP - 4 cl 9.00€

Bailey's - 4 cl 7.00€

Calvados Père Magloire XO - 4 cl 9.00€

Get 27, Get 31 - 4 cl 7.00€

Gin, Rhum, Vodka, Téquila - 4 cl 7.00€

Accompagnement - 8 cl 1.50€

Les boissons chaudes

Café / Décaféiné 1.70€

Café crème 2.00€

Infusion 2.80€

(Tilleul, Tilleul-Menthe, Verveine, Verveine-Menthe)

Thé nature 2.80€

Thé parfumé 2.80€

(Fruits Rouges, Vert-Menthe, Earl Grey)

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande à l'accueil du restaurant.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Prix nets.

Les vins rouges

	75 cl	37.5 cl
Bourgogne		
Bourgogne AOC - André Ducal	28.00€	
Bordeaux		
Bordeaux Supérieur AOP - Château Pontet Nivelle	23.00€	13€
Côtes de Bourg AOP - Château Peychaud	29.00€	18.00€
Lussac Saint Emilion AOC - Château de Lussac	38.00€	20.00€
Haut Médoc AOC - Château Larose Perganson	42.00€	
Côtes du Rhône		
Côtes du Rhone AOC - Les Magérans	20.00€	13.00€
Loire		
Saumur Champigny AOC - Les Valengenets	24.50€	15.50€
Saint Nicolas de Bourgueil AOP - Les Javeaux	27.00€	17.50€
Menetou Salon AOC - Les Thureaux	40.00€	
Sud Ouest		
Merlot Tannat IGP Brumont	19.50€	

Les vins blancs

	75 cl	37.5cl
Alsace		
Gewurtzraminer AOC – Hanskeller	30.00€	17.00€
Bourgogne		
Chablis AOC – Moreau	38€	
Macon Village AOC - Les Emalieres	23.00€	15.00€
Loire		
Chardonnay IGP – Fortant	22.50€	
Muscadet sur Lie AOC – Les Donelières	18.00€	13.00€
Sancerre AOC - Les Ormeaux	33.00€	23.00€
Sauvignon de Touraine AOP - La Perclaire	23.00€	15.00€
Sud Ouest		
Côtes de Gascogne Gros Manseng IGP - Brumont	26.50€	
Côtes de Gascogne IGP – Saint Luc	28.00€	

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande à l'accueil du restaurant.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Prix nets.

Les vins rosés

	75 cl	37.5 cl
Rosé de Loire AOC – Château du Fresne	21.00€	14.00€
Côtes de Provence AOP – Valadas	22.00€	14.50€
Bandol AOC - Les Restanques du Moulin	30.00€	19.00€
Côtes de Provence AOC – Domaine des Aspras (vin bio)	28.00€	
Ice rosé by Mouton Cadet	32.00€	

Les vins au verre

ROUGES - 12cl	
Bordeaux Supérieur AOP - Château Pontet Nivelles	4€
Saumur Champigny AOC - Les Valengnets	4.50€
BLANCS - 12cl	
Chardonnay IGP – Fortant	4€
Côtes de Gascogne Gros Manseng IGP - Brumont	4.5€
Côtes de Gascogne IGP – Saint Luc	5€
ROSES - 12cl	
Côtes de Provence AOP – Valadas	4€

Les Eaux

	25cl	33cl	50cl	1l
San Pellegrino			4€	5€
Perrier		3.5€		
Vittel	3€		4€	5€

Le cidre

Cidre de Planguenoual - 75 cl	13.50€
--------------------------------------	--------

LA ROTONDE
RESTAURANT

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande à l'accueil du restaurant.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Prix nets.