



# LA TERRASSE

DE L'HERMITAGE

Restaurant La Terrasse ouvert tous les midis  
les vendredis et samedis soirs de 19h30 à 22h00  
et tous les soirs pendant les vacances scolaires  
Terrasse en été

Renseignements et réservations au 02 40 11 46 46





## FORMULE DU SOIR

Entrée + Plat + Dessert 47 €

### Vitello tonnato

Fines tranches de veau, thon, anchois & câpres

ou

### Poke bowl de thon

Avocat, sésame complet, wakamé, quinoa rouge bio, oignons & soja

ou

### Entrée du jour



ou

ou

### Poisson du jour



ou

ou







# L'INSTANT DU PARTAGE

à partir de 2 personnes  
PRIX POUR 1 PERSONNE  
\*supplément pension : 8 € / personne



**Poke bowl de thon** 12 €

**Duo ibérique** 11 €

Chiffonnade de jambon, paletta, pan con tomate, légumes grillés & parmesan



**Homard rôti (±500g) au fenouil** 33 €\*  
Écrasé de pommes de terre & beurre nantais

**Côte de veau** 34 €\*  
Beurre demi-sel, jus de cuisson & pommes grenailles

**Cocotte de calamars** 20 €  
Piperade & riz camarguais



**Éclair au Nutella** 9 €  
Fraises Tagada & crocodiles à grignoter

**Tiramisu** 9 €  
Amaretti & sorbet Limoncello

**Fruit bowl** 9 €  
Glace au yaourt & fruits rouges







## BIEN-ÊTRE & DÉLICIES

par le Chef Mikael Amisse  
de la Thalasso & Spa Le Royal La Baule

### ENTRÉE

#### **Taraki de thon 15 €**

soja et gingembre, graines de sarrasin et citron au curcuma  
105 kcal - Omega 3



### PLAT

#### **Cabillaud cuit sous le grill 26 €**

risotto de boulgour, fine ratatouille  
203 kcal - complet et protéiné



### DESSERT

#### **Tarte aux fraises 12 €**

Coeur de menthe et granité au citron  
96 kcal - Léger et riche en vitamine C

**MENU 52€**

*Ce menu bien-être vous apporte protéines, glucides,  
fibres, vitamines et minéraux nécessaires au bon fonctionnement  
de l'organisme tout en plaisir pour moins de 500 kcal.*



## LES ENTRÉES

<b>Poke bowl de thon</b> Avocat, sésame complet, wakamé, quinoa rouge bio, oignons & soja	14 €
<b>Virello tonnato</b> Fines tranches de veau, thon, anchois & câpres	15 €
<b>Steak de pastèque grillé</b> Melon à la coriandre, purée d'avocat & crackers de riz au wasabi	18 €
<b>Langoustines rôties à l'huile d'olive bio</b>	27 €*
<b>Entrée du jour</b>	16 €

## LES POISSONS

<b>Cocotte de calamars</b> Piperade & riz camarguais	22 €
<b>Poisson du jour</b>	27 €
<b>Pavé de cabillaud vapeur</b> Cabillaud vapeur, couscous vert et fèves	26 €
<b>Pavé de thon snacké</b> Avocat, pomélos & mangue	25 €

## LES PÂTES

<b>Cocotte de coquillettes</b> Jambon blanc au torchon & truffe	24 €
--	------

\*supplément pension : 8 €





## LES VIANDES

<b>Entrecôte (±300g)</b>	<b>28 €</b>
Fleur de sel, pommes frites & sauce béarnaise	
<b>Picatta d'onglet de veau</b>	<b>23 €</b>
Jambon sec, mozzarella, linguine, farandole de légumes, sauge & Marsala	
<b>Tartare de bœuf au couteau Grande brasserie</b>	<b>19€</b>
Pommes frites	

## LES FROMAGES

<b>Assortiment du maître fromager Pascal Beillevaire</b>	<b>13 €</b>
--	-------------

## LES DESSERTS





PRIX NETS EN EUROS TTC

PRODUITS ALLERGÈNES : CONSULTEZ L'INFORMATION DISPONIBLE À L'ACCUEIL DU RESTAURANT.

BŒUF ET VEAU : NÉ, ÉLEVÉ ET ABATTU EN FRANCE

