

## VIN BLANC EN DEMI BOUTEILLE

### NOS BLANC

Côtes Du Tarn	AOP	14€
<b>COTES D'ARES</b>		
Mareuil fief Vendéen	AOP	19 €
<b>DOMAINE DES PIERRE FOLLES</b>		
Muscadet sèvre et Maine sur Lie	AOP	19 €
<b>PETIT MOUTON</b>		
Sauvignon de Touraine	AOP	19.60€
<b>DOMAINE DU MARCE</b>		
Cheverny	AOP	26.60€
<b>DOMAINE SAUGER</b>		
Sancerre	AOP	45€
<b>LA CHATELENIE</b>		
Quincy	AOP	34€
<b>DOMAINE COURTAUD</b>		
Montagny 1 cru	AOP	39.90€
<b>CHATEAU DE LA SAULE</b>		
Hautes côtes de Beaume	AOP	59€
<b>Clos de la chaise dieu</b>		
Meursault	AOP	79€
<b>DOMAINE PARIGO</b>		

### NOS ROSÉS

Estival	AOP	14€
<b>PAYS D'OC</b>		
Mareuil	AOP	19€
<b>DOMAINE DES PIERRES FOLLES</b>		
Rosé de Loire	AOP	17€
<b>DOMAINE DE MIHOUDY</b>		
Côtes de Provence	AOP	29.90€
<b>M. DE MINUTY</b>		
Tavel	AOP	29.90€
<b>DOMAINE LAFOND</b>		

### NOS ROUGES

#### VAL DE LOIRE

Mareuil fief Vendéen	AOP	19€
<b>Domaine des Pierres Folles</b>		
Saumur Champigny	AOP	26€
<b>CHATEAU DE VILLENEUVE</b>		
Chinon	AOP	29€
<b>DOMAINE JEAN MAURICE RAIFFAULT</b>		
Saint Nicolas de Bourgueil	AOP	29€
<b>DOMAINE MABILEAU</b>		
Menetou-Salon	AOP	35€
<b>DOMAINE CHAVET</b>		

#### VALLEE DU RHONE

Côtes du Rhône	AOP	29€
<b>DOMAINE LAFOND</b>		
Vacqueyras	AOP	34€
<b>SEIGNEUR DE MONTRAVEL</b>		
Gigondas	AOP	39€
<b>LE SEIGNEUR DU RAVEIL</b>		

#### LANGUEDOC ROUSSILON

Saint Chinian	AOP	21€
<b>CHATEAU GUIRAUD</b>		
Côtes de Roussillon	AOP	32€
<b>MAS JANIEL</b>		

#### BOURGOGNES

Bourgogne pinot noir	AOP	41€
<b>CHATEAU DE SANTENAY</b>		
Givry 1 cru	AOP	63€
<b>CLOS DE CHOUE</b>		

### EAUX

### BOISSONS CHAUDES

Evian or Badoit 50cl	3.50€	Expresso	1.50€
San Pellegrino 50cl	3.50€	Décaféiné	1.70€
Perrier Bleu 50cl	3.70€	Cappuccino	4.50€
Evian or Badoit 1 litre	4.60€	The/infusion	2.60€
San Pellegrino 1 litre	4.70€	Chocolat	2.70€
Perrier Bleu 1 litre	5.00€		
Monte Pinos (gazeux) L	5.00€		
Font D'Or (Minéral) L	4.90€		

Mareuil fief Vendéen	AOP	11.50€
<b>DOMAINE DES PIERRE FOLLES</b>		
Muscadet sèvre et Maine sur Lie	AOP	11.50 €
<b>PETIT MOUTON</b>		
Sauvignon de Touraine	AOP	12.00€
<b>DOMAINE DU MARCE</b>		
Cheverny	AOP	16.30€
<b>DOMAINE SAUGER</b>		
Sancerre	AOP	25.50€
<b>LA CHATELENIE</b>		
Pouilly-Fumé		
<b>DOMAINE CHAMPEAU</b>	AOP	26.00€
Chavet		
<b>MENETOU-SALON BLANC</b>	AOP	18.00€

### ROSE EN DEMI BOUTEILLE

Sancerre		
<b>LE RABAULT</b>	AOP	19.00
Mareuil fief Vendéen		
<b>DOMAINE DES PIERRE FOLLES</b>	AOP	11.50€
Tavel		
<b>DOMAINE LAFOND</b>	AOP	17.95€

### VIN ROUGE EN DEMI BOUTEILLE

Mareuil fief Vendéen		
<b>DOMAINE DES PIERRES FOLLES</b>	AOP	11.50€
Saumur Champigny		
<b>CHATEAU DE VILLENEUVE</b>	AOP	15.00€
Chinon		
<b>DOMAINE DU RAIFFAULT</b>	AOP	16.50€
Saint Nicolas de Bourgueil		
<b>DOMAINE MABILEAU</b>	AOP	16.50€
Menetou-Salon		
<b>DOMAINE CHAVET</b>	AOP	19.50€
Bordeaux côtes de bourg		
<b>CHATEAU LES BASCAUTS</b>	AOP	12.00€

### NOS APERITIFS

<b>PICHET DE VIN</b>			
1/4 rouge, rosé, blanc, ordinaire	3.00€	Kir	3.50€
1/4 rouge, rosé, blanc, supérieur	5.00€	Kir Pétillant	5.00€
1/2 rouge, rosé, blanc, ordinaire	6.00€	Kir Royal	7.50€
1/2 rouge, rosé, blanc, supérieur	9.00€	Martini blanc/rouge	3.50€
		Americano	7.50€
		Campari	5.00€
		Suze	3.00€
		Ricard/Pastis	3.00€
		Porto (rouge/blanc)	5.00€
		Pineau (rouge/blanc)	5.00€
		Trousspinette	5.00€
		(Pêche/fruits rouges)	
		Vodka	6.00€
		Rhum	5.00€
		Gin	6.00€
		Coupe de Champagne	7.00€

### NOS PRESSIONS

	15CL / 25CL/ 50CL
Stella	2.00€ / 2.80€/ 5.50€
Leffe	2.50€ / 4.00€ / 7.60€
Hoegaarden	2.50€/ 4.00€
Monaco	3.00€
Panaché	2.80€
Picon bière	6.00€
Bière sans alcool	3.50€

### WHISKYS

J.B	Baby 2cl	normal 4cl
Grant's	3.00€	5.50€
Jack Daniel's	3.90€	7.50€
Chivas	4.50€	8.50€
Aberlour		10 ans : 15€
		15 ans : 19€

### SODAS

Coca/ Coca light 33cl	3.00€
Orangina 25cl	3.50€
Jus de fruit 25cl	3.50€
Perrier 33cl	3.50€
Schweppes	3.50€

### COCKTAILS

<b>Sans alcool</b>	
Jungle green	8.00€
<b>Avec alcool</b>	
Pina colada	8.00€
Tropic'Oie	8.00€

### NOS DISGESTIFS 4cl






Get 27 /31	5.50€
Crème *	5.00€
Eau de vie	6.00€
Baileys	6.00€
Cognac	6.00€
Cognac amande	6.00€
Armagnac	6.00€
Calvados	6.00€
Cointreau	6.00€
Grand Marnier	6.00€
*Cassis, fraise, pêche, fraise	

# Nos menus

## Menu Gourmand 16.20 €

(prix net, service inclus)

Buffet d'entrées

- Jambon de Vendée Grillé 
- Pièce de bœuf (origine: voir ardoise)
- Brochette de canard fait maison   
**(Canard Soulard)**  
Andouillette grillée  
Cheeseburger maison
- Cuisse de poulet rôti 
- Cuisse de canard confite maison   
Tartare de bœuf
- Steak haché (sauce Maître d'hôtel ou poivre)
- Poisson selon marché
- Carpaccio de bœuf (70 grammes)   
Plat du jour

Vitrine de desserts

## Formule Douceur 13.50 €

(prix net, service inclus)

- Buffet d'entrées
- Plat chaud au choix (voir menu gourmand)
- Ou
- Plat chaud au choix (voir menu gourmand)
- Vitrine de desserts

## Menu Fraicheur 12.90 €

(prix net, service inclus)

- Buffet d'entrées
- et
- Vitrine de desserts

## Menu Enfant 11.00 €

Jusqu'à 12 ans  
(prix net, service inclus)

Buffet d'entrées

- Steak haché ou filet de poulet pané 

Vitrine de desserts

## Service du soir

# Les Salades

## Salade de poulet pané 11 €

(Salade verte, aiguillettes de poulet, œufs, tomates, copeaux de parmesan, croutons de tartare de légumes)

## Salade de gésiers, magret fumé 13 €

(Salade verte, gésiers, jambon Serrano, magret fumé, œufs, tomates, croutons)

## Salade de Foie Gras 14 €

(salade verte, Foie Gras, jambon Serrano, rosette d'Aoste  
croutons de confiture d'oignons, tomates, œufs)


## Salade Grand Turc 14.50 €

(Salade verte, crevettes fraîches, saumon fumé, jambon de Serrano, croutons de crème de mascarpone et croutons de tartare de légumes, tomates confites, tomates fraîches)

Suivez-nous !



#hotellegrandturc

 Produits de Vendée