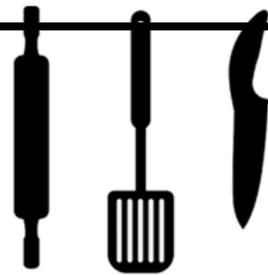
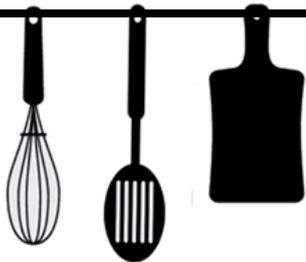


Restaurant le Castel



Le Castel vous accueille :

- du lundi soir au jeudi soir : 19h00-21h30

NOS FORMULES

FORMULE 3 PLATS • 24.00€ •

Entrée + Plat + Dessert

MENU 2 PLATS • 21.00€ •

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

MENU 1 PLAT • 16.00€ •

Plat du Jour

MENU ENFANT • 11.00€ •

1 plat + 1 dessert ou 1 glace avec boisson

Menu is available in
several languages
Scan the QRcode



Boissons non incluses. Prix Nets TTC - service compris

NOS FORMULES

LA CARTE DU BAR



LES BIÈRES

BIÈRE LOCALE MELEN (PRESSION)

25cl - 4,20€ 50cl - 8,00€

BIÈRE LOCALE BRASSERIE DE L'HERMINE

33cl - 5,50€



LES WHISKIES

Clan Campbell	4cl - 6,00€
Jameson	4cl - 6,50€
Whisky de Bretagne 40°	4cl - 8,50€
Pur blé noir Eddu Silver Distillerie des Ménhirs 	
Glenlivet Founder's Reserve	4cl - 8,50€
Four Roses (bourbon)	4cl - 8,50€
Lagavulin 16 ans d'âge	4cl - 12,00€

LES APÉRITIFS

Kir Breton 	12cl - 3,50€
Kir vin blanc Sauvignon	12cl - 4,00€
Coupe de crémant ou Kir pétillant	12cl - 6,60€
Ricard	2cl - 4,00€
Martini blanc ou rouge	6cl - 4,80€
Pineau des Charentes	6cl - 4,80€
Pommeau de Bretagne 17°	6cl - 4,80€
• Distillerie des menhirs 	
Porto blanc ou rouge	6cl - 4,80€
Suze	6cl - 4,80€

LES DIGESTIFS

Eau de vie de poire Williams "Saint-Florian"	4cl - 7,50€
Gin	4cl - 7,50€
Baileys	4cl - 7,50€
Calvados "Beaujour "	4cl - 7,50€
Vieux Calvados Coquerel 40 	4cl - 9,00€
Get 27 ou 31	4cl - 7,50€
Rhum agricole X.O "HSE"	4cl - 8,50€
Rhum breton «Les Arhumés» 35° :	5cl - 8,50€
• MALORHUM Le Gwada	
• Ou MALORHUM Erotik 	

LE CIDRE

Cidre BIO MAMAN Janzé	4cl - 6,00€
-----------------------	-------------

SODAS & JUS DE FRUITS

 Jus de Pomme MAMAN Janzé	33cl - 4,20€
 Jus de fruits	25cl - 4,20€
 Breizh Cola	33cl - 4,20€
 Breizh Cola Zéro	33cl - 4,20€
 Breizh Tea	33cl - 4,20€
Orangina	25cl - 4,20€
Schweppes Indian tonic	25cl - 4,20€
 Plancoët Intense	33cl - 4,20€
Diabolo	25cl - 2,80€
Sirop à l'eau	2,80€

LES EAUX MINÉRALES

 Plancoët	50cl - 3,90€	100cl - 4,80€
 Plancoët pétillante	50cl - 3,90€	100cl - 4,80€

LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso	2,20€
Café crème	3,50€
Café allongé	2,50€
Double expresso	4,00€
Thé, Infusion	3,80€
Chocolat (32% de cacao)	4,20€

 Produit local

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Prix Nets TTC - service compris

LE BAR

LA CARTE DES VINS



LES ROUGES

	75cl	37,5cl	verre 12cl
IGP Pinot Noir Chapitre – RETHORE DAVY	22,00€		3,80€
AOC Bourgueil Domaine des Fontenys Vieilles Vignes	27,00€		4,80€
IGP Gamay Le p'tit Cunac	20,00€		3,80€
IGP Côtes du Rhône Terre de Cabanis Duche d'Uzès	22,00€		3,80€

Nos vins rouges Bio

Bordeaux Château Moulin de Vignolle Bruno Belly	22,00€		4,00€
Côte de bourg Château Moulin des Blais Guillaume Guérin	24,00€		4,00€
Côte de bordeaux Blaye /Château Moulin des Blais	24,00€		4,50€
• Guillaume Guérin			
Château PUISSEGUIN LA RIGODRIE Puisseguin Saint-Emilion Pierre Faytout	28,00€		6,50€

LES BLANCS



AOC Saumur Coq'licot – Val de Loire BIO	26,00€		4,80€
IGP Côte de Gascogne Maubet maison Fontan - Gros Manseng	24,00€		4,50€
IGP Sauvignon – Les Vignerons des CAPITELLES	21,00€		3,50€
AOC Quincy Domaine des ballandors	45,00€	27,50€	7,50€
IGP Chardonnay prestige Domaine PREIGNES LE NEUF	20,00€		3,50€

LES ROSÉS

AOC Côte de Provence – Château du ROUËT	28,50€	19,00€	5,00€
Villa Estérelle – Famille Savatier	28,50€	19,00€	5,00€
IGP Chardonnay Domaine PREIGNES LE NEUF	22,00€	19,00€	3,80€

« Toute notre équipe du restaurant le Castel se fera une joie de vous conseiller ! »

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Prix Nets TTC – service compris

LES VINS



Notre démarche PRODUCTEURS LOCAUX

Le réseau Brit Hotel met en avant les producteurs locaux de nos régions situés à - de 150km de l'hôtel-restaurant, le tout afin de privilégier la fraîcheur et la qualité des produits !

PETIT-DEJEUNER

YAOURTS ET FROMAGES :

La Sablonnière
Guipry-Messac (35)

LES PAINS, VIENNOISERIES ET BRIOCHEs ARTISANALES :

Boulangerie Chicherie
Chantepie (35)

LE JUS DE POMME ARTISANAL :

es vergers d'Armorique
Visseiche, l'Ille et Vilaine (35).

LES CONFITURES ARTISANALES :

« Muroise et Compagnie » de
la Maison Sauvion
Loire-Atlantique (44).

LE MIEL ARTISANAL :

Fleur de ciel - Cancale (35)

LES CRÊPES ARTISANALES :

Crêperie Le Guen
La Chapelle Bouëxic (35)

RESTAURANT

HUÎTRES :

Bruno et Sylvie Desrais
Cancale (35)

VIANDES : PORC DU CHENOT

Billé (35)

LES GAULETTES ARTISANALES :

Crêperie Le Guen
La Chapelle Bouëxic (35)

LES BOISSONS

LAIT BIO :

EARL des Ferrières
Vitré (35)

EAU MINÉRALE PLATE OU GAZEUSE :

Plancoët
Plancoët (22)

CIDRE :

Cidrerie Michel maman
Janzé (35)

BREIZH COLA, TEA, AGRUMES :

Cave Aleth
Saint-Malo (35)

BIÈRES BRETONNES :

Aleth vins bières et Cie
Saint-Malo (35)

NOS PRODUCTEURS LOCAUX

Liste des 14 allergènes



**Céréales contenant
du gluten & produits
à base de céréales**

*Cereals containing
gluten*



**Crustacés
& produits à base
de crustacés**

*Crustaceans and
crustacean products*



**Œufs
& produits à base
d'œuf**

*Eggs and egg
products*



**Poissons
& produits à base
de poissons**

*Fish and fish
products*



**Arachide
& produits à base
d'arachide**

*Peanuts and peanut
products*



**Soja
& produits à base
de soja**

*Soybeans and soya
products*



**Lait
& produits à base
de lait**

*Milk and dairy
products*



**Fruits à coques
& produits à base
de ces fruits**

*Nuts and nut
products*



**Moutarde
& produits à base
de moutarde**

*Mustard and
mustard products*



**Graine de sésame
& produits à base
de sésame**

*Sesame and sesame
products*



**Anhydride
sulfureux - sulfites**

*Sulphur dioxide and
sulphites*



**Céleri
& produits à base
de céleri**

*Celery and celery
products*



**Lupins
& produits à base
de lupin**

*Lupin and lupin
products*



**Mollusques
& produits à base
de mollusques**

*Molluscs and
mollusc products*

La liste des allergènes présents dans le petit-déjeuner ou le restaurant est disponible dans un classeur auprès des équipes

LISTE DES ALLERGÈNES