



*Restaurant
le Castel*

Le Castel vous accueille :

- *Du lundi soir au jeudi soir : 19h00-21h30*

NOS FORMULES

- FORMULE 3 PLATS • 23,00€ •**
Entrée + Plat + Dessert
- FORMULE 2 PLATS • 20,00€ •**
Entrée + Plat ou Plat + Dessert
- MENU 1 PLAT • 15,00 € •**
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)

25 cl - **4.20€** / 50cl - **8.00€**






BIÈRE LOCALE BRASSERIE DE L'HERMINE

33 cl - **5.50€**

LES APÉRITIFS

Kir Breton 	12 cl - 3.50€
Kir vin blanc Sauvignon	12 cl - 4.00€
Coupe de crémant ou Kir pétillant	12 cl - 6.60€
Coupe de champagne	12 cl - 8.50€
Ricard	2 cl - 4.00€
Martini blanc ou rouge	6 cl - 4.80€
Pineau des Charentes	6 cl - 4.80€
Pommeau de Bretagne 17° - Distillerie des menhirs 	6 cl - 4.80€
Porto blanc ou rouge	6 cl - 4.80€
Suze	6 cl - 4.80€

LES DIGESTIFS

Eau de vie de poire Williams « Saint Florian »	4 cl - 7.50€
Gin	4 cl - 7.50€
Baileys	4 cl - 7.50€
Calvados « Beaujour »	4 cl - 7.50€
Vieux Calvados Coquerel 40° 	4cl - 9.00€
Get 27 ou 31	4 cl - 7.50€
Rhum agricole X.O « HSE »	4 cl - 8.50€
Rhum breton «Les Arhumés» 35° :	5cl - 8.50€
• MALORHUM Le Gwada 	
• Ou MALORHUM Erotik 	







LES WHISKIES

Clan Campbell	4 cl - 6.00€
Jameson	4 cl - 6.50€
Whisky de Bretagne 40° Pur blé noir Eddu Silver Distillerie des Ménhirs 	4 cl - 8.50€
Glenlivet Founder's Reserve	4 cl - 8.50€
Four Roses (bourbon)	4 cl - 8.50€
Lagavulin 16 ans d'âge	4cl - 12.00€



LE CIDRE

Cidre BIO MAMAN Janzé 33cl	4.20€
----------------------------	--------------

SODAS ET JUS DE FRUITS

 Jus de Pomme MAMAN Janzé 33 cl	4.20€
 Jus de fruits 25cl	4.20€
 Breizh Cola 33 cl	4.20€
 Breizh Cola Zéro 33 cl	4.20€
 Breizh Tea 33 cl	4.20€
Orangina 25cl	4.20€
Schweppes Indian tonic 25 cl	4.20€
 Plancoët Intense 33cl	4.20€
Diabolo 25cl	2.80€
Sirop à l'eau	2.80€

LES EAUX MINÉRALES

 Plancoët	100 cl - 4.80€	50 cl - 3.90€
 Plancoët pétillante	100 cl - 4.80€	50 cl - 3.90€

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€

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 <i>Bruno Belly</i>	22.00€	/	4.00€
Côte de bourg Château Moulin des Blais <i>Guillaume Guérin</i>	24.00€	/	4.00€
Côte de bordeaux Blaye /Château Moulin des Blais – <i>Guillaume Guérin</i>	24.00€	/	4.50€
Château PUISSEGUIN LA RIGODRIE Puisseguin Saint-Emilion <i>Pierre Faytout</i>	28.00€	/	6.50€

LES BLANCS

	75cl	37.5cl	verre 12cl
 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 Coteaux de Béziers	20.00€	/	3.50€

LES ROSÉS

	75cl	37.5cl	verre 12cl
AOC Côte de Provence - Château du ROUËT	28.50€	19.00€	5.00€
Villa Estérelle - <i>Famille Savatier</i>			
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 & la qualité des produits !

PETIT-DÉJEUNER

Yaourts et fromages :

La Sablonnière
Guipry-Messac (35)

Les Pains, Viennoiseries et Brioches Artisanales :

Boulangerie Chicherie
Chantepie (35),

Le Jus de Pomme Artisanal :

Les 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 Galettes 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