



Toute l'équipe de notre restaurant **Aloé** est ravie de vous accueillir et vous souhaite un excellent moment.

Nous vous proposons une véritable cuisine maison faite de sélections du terroir.

Notre équipe de cuisiniers vous garantit des produits frais de la région.

N'hésitez pas à nous solliciter afin de vous aider à choisir votre vin qui accompagnera parfaitement vos mets.

Bon Appétit



Prix nets et service compris (Service and VAT included)



Notre Carte

Entrée, plat et dessert / Starter, main course and dessert : 35,50 €

* Menu Soirée étape Business (3plats)

Nos entrées / *Our starters* : 10,00€

- Notre entrée suggestion du jour *
*Starter of the day **
- Bavaois de chèvre frais, coulis de betterave *
*Fresh goat's cheese Bavarian cream, beetroot coulis **
- Tartare de melon, pastèque et crevettes, pistou d'herbes fraîches *
*Melon, watermelon and prawns tartare, fresh herbs pistou **
- Tartelette de petit pois, fèves de soja, ricotta et menthe fraîche *
*Peas, soya beans, ricotta and fresh mint tartlet **
- Salade de saumon fumé maison, lentilles corail, huile de noisettes et pignons de pin
Homemade smoked salmon salad, coral lentils, hazelnut oil and pine nuts
- Tataki de thon, sauce teriyaki et sésame noir
Tuna tataki with teriyaki sauce and black sesame seed
- Notre foie gras maison, toast de brioche et chutney de mangue (supplément de 4.00 €)
Our homemade Foie Gras, brioche toast and mango chutney

Nos plats / *Our main courses* : 19,50 €

- Notre plat suggestion du jour *
*Daily dish **
- Echine de cochon confit au citron vert en cuisson lente, pommes battues aux herbes fraîches*
*Pork spare rib confit with lime green, slow cooking, fresh herb mashed potatoes **
- Dos de Julienne, crémeux de poivrons rouges, chorizo ibérique, pommes safranées, légumes d'été*
*Hake back, red pepper creamy sauce, Iberian chorizo, saffron potatoes and seasonal vegetables **
- Pièce de bœuf de notre sélection, sauce estragon et échalotes, pommes grenaille confites *
*Daily's selection of steak, parsley and shallot sauce with roasted small potatoes **
- Risotto d'escargots de la Maison Royer, crème d'ail façon poulette
Snails risotto from « Maison Royer », garlic cream with poultry juice
- Filet de Daurade royale rôti, Barigoule
Fillet of blue ling with artichokes, mushrooms and tomatoes
- Tournedos de poulet de Vendée au thym frais, légumes confits
Vendee poultry fillet steak with fresh thyme, vegetables confit
- Risotto de légumes
Vegetables risotto
- Notre belle pièce du moment (voir supplément à l'ardoise)
Prime piece of steak (see the suggestion of the day)

Prix nets et service compris (Service and VAT included)



Notre plateau de fromages / Our cheese board :

- Choix de 2 fromages : 5,00 € *
2 mature cheeses
- Choix de 4 fromages : 8,00 €
4 mature cheeses

Nos desserts / Our dessert : 8,00€

- Notre dessert suggestion du jour *
*Dessert of the day **
- Cheesecake à la fraîcheur d'agrumes *
*Fresh citrus cheesecake **
- Sablé breton, crème mascarpone vanillée, julienne de Granny *
*Shortbread, vanilla mascarpone cream, julienne strip Granny **
- Soupe d'abricots au basilic, sorbet abricot *
*Apricot soup with basil, apricot sorbet **
- Tartelette aux fruits rouges et sa crème pâtissière à la pistache
Red fruit tartlet with pistachio pastry
- Financier au crémeux exotique, râpé de coco
Almond cake with exotic cream and grated coconut
- Notre pralin cacahuète façon rocher
Our peanut praline cake in a chocolate shell



Nos Salades à la Carte

Entrée / Starter : 10.00 €

Plat / Main course : 16.00€

Salade Exotique / Exotic salad :

Mesclun de salade, ananas, melon, crevettes, tomates cerise et vinaigrette d'agrumes
Mixed salad, pineapple, melon, prawns, cherry tomatoes and citrus dressing

Salade Italienne / Italian salad :

Jambon sec, tomates, melon, Burratina et parmesan, arrosé de pistou
Dry ham, tomatoes, melon, Burratina and pistou dressing

Salade Végétarienne / Vegetarian salad :

Mesclun de salade, lentilles corail, tomates, melon et tofu fumé, vinaigrette pourpre
Mixed salad, coral lentils, tomatoes, melon and smoked tofu, crimson dressing

Prix nets et service compris (Service and VAT included)



Notre Menu Enfant

Jusqu'à 12 ans

Until 12 years old

1 boisson comprise (Coca-Cola, diabolò, jus d'orange ou sirop)

1 drink included (Coca-Cola, lemonade, orange juice or syrup)

12.00 €

Nos plats / Our main course :

- Steak haché de bœuf Angus, pommes grenaille confites
Minced beef steak, roasted small potatoes
- Poisson selon arrivage, écrasé de pommes de terre
Fish of the day, mashed potatoes

Nos desserts / Our dessert :

- Cheesecake à la fraîcheur d'agrumes
*Fresh citrus cheesecake **
- Glace 2 boules
(Parfums de glaces : Vanille, Fraise, Chocolat, Citron)
Scoop of ice cream
(ice cream flavours: *Vanilla, Strawberry, Chocolate, Lemon)*

Prix nets et service compris (Service and VAT included)



Notre Formule du midi

Du Lundi au Vendredi (hors week-ends et jours fériés)

From Monday lunchtime to Friday lunchtime (excluding weekends and public holidays)

Nos Suggestions du Jour / Our daily suggestions :

Entrée, Plat et Dessert : 22.00 €

Starter, main course and dessert : 22.00 €

ou

Entrée - Plat ou Plat - Dessert : 18.00 €

Starter - Main course or Main course - dessert : 18.00 €

Prix nets et service compris (Service and VAT included)