

## CARTE DE JEUNER OU DINER EN CHAMBRE

Pour le moment, notre restaurant Le Sloop est fermé du fait des directives gouvernementales.

Pour vous restaurer pendant votre séjour, nous vous proposons la carte de l'**épicerie fine** de notre quartier (produits frais et artisanaux) et les **bocaux** du garde manger, confectionnés par un restaurateur sablais avec des produits locaux et sans conservateurs.

La carte est proposée pour le déjeuner et le dîner

### Sur commande uniquement, la veille avant 19h

Nous vous livrerons l'ensemble de votre commande en chambre entre 12h et 12h30 pour le déjeuner et entre 19H30 et 20H30 pour le dîner, nous aurons pris soin de réchauffer les plats, et nous vous proposerons notre carte des boissons et vins pour accompagner votre repas

Vous trouverez ci-joint un bon de commande à renseigner

- à nous renvoyer par mail avant votre arrivée à [info@atlantichotel.fr](mailto:info@atlantichotel.fr)
- ou à nous déposer à la la réception avant 19h la veille
- ou passez commande au 02.51.95.37.71

Cette carte et la carte des vins et boissons sont disponibles sur notre QR code

Et sur [www.qrc.li/atl](http://www.qrc.li/atl)



### La Carte

#### A tartiner

Rillettes de thon au piment d'Espelette et taralli 8€

Rillettes de crabe et taralli 8€


✓ Tartare de légumes & madeleine au pesto 8€

#### Les Entrées

Saumon fumé, Taralli 12€

Foie gras et gelée de coing 14€


Taboulé de poulet de Vendée aux pickles de légumes  7€

Clafoutis au chèvre frais d'Aizenay, lard fumé, tomate cerise et basilic  7€

#### Les plats

Brochettes de crevettes marinées aux herbes et tartare de légumes 12€

Pavé de saumon fumé cuit, tartare de légumes 12€

Lieu noir sauce curry-coco, riz aux petits légumes  12€

Effiloché de canard confit, purée de patate douce au beurre noisette  12€


Fricassée de poulet basquaise au chorizo  12€

Paëlla (poulet, chorizo, encornets & crevettes) 12€

Lasagnes de Bœuf 10€

✓ Risotto au Parmesan et petits légumes de saison  12€

✓ Lasagnes aux légumes (aubergines, courgettes & tomates) 12€

 Plat préparé par un restaurateur sablais avec des produits locaux, dans un bocal en verre sans aucun conservateur.

✓ Plat végétarien excluant toute chair animale mais qui admet les produits d'origine animale tels que les oeufs et les produits laitiers (lait, fromage, beurre...)



Taralli : biscuits salés italiens - Focaccia: pain de forme plate

Mai 2021

## Les tartes

Quiche lorraine et salade	8€
Focaccia tomate mozzarella, chorizo, salade	8€
✓ Focaccia tomate mozzarella, cœur d'artichaut, pesto, salade	8€

## Les wraps

Wrap au thon, tapenade de tomates séchées, fromage frais	8€
Wrap au jambon, tapenade de tomates séchées, fromage frais gorgonzola	8€




## Les Bowls (salades)

Salade, semoule, gambas, surimi, courgettes, carottes, raisins	12€
Salade, perles (pâtes), œufs de saumon, carottes, crevettes	12€

## La Planche à partager (pour 2 pers.)

Chiffonnade de charcuteries basque, corse et italienne, Saumon fumé, fromage fermier, tapas & mini-desserts	60€
--	-----

## Les desserts

Tartelette citron meringuée	5€
Mousse au chocolat	5€
Tiramisu	5€
Fondant au chocolat de "Tata Julia" 	5€
Panna cotta aux zestes de citron et pomme verte basilic 	5€
L'œuf au lait bio à la vanille 	5€

# Atlantic

Hôtel Restaurant Spa

★ ★ ★ ★ LES SABLES D'OLONNE

## Ma commande

Nom : .....

Pour le (date) : .....

Nombre de personnes : .....

Déjeuner

Dîner

Plats :

Boissons:

N° de chambre

Merci de bien nous indiquer les quantités  
pour chaque plat et boisson