

Atlantic

Hôtel Restaurant Spa

★ ★ ★ ★ LES SABLES D'OLONNE

CARTE DEJEUNER 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
- 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



Atlantic

Hôtel Restaurant Spa

*** LES SABLES D'OLONNE

La Carte

A tartiner

Rillettes de thon au piment d'Espelette et taralli	8€
Rillettes de crabe et taralli	8€
Rillettes de truite fumée et taralli	8€
Rillettes de cabillaud au pesto et taralli	8€
✓ Tartare de légumes & madeleine au pesto	8€

Les Entrées et les soupes

Saumon fumé, Taralli	12€
Foie gras et gelée de coing	14€
✓ Crèmeux de potimarron au lait d'avoine Bio 	7€
✓ Crèmeux de panais et mogettes au lait de coco 	7€

Les plats

Carpaccio de thon fumé, salade	12€
Brochettes de crevettes marinées aux herbes et tartare de légumes	12€
Pavé de saumon fumé cuit, tartare de légumes	12€
Lasagne de Bœuf	10€

Les bocaux

Blanquette de volaille de Vendée à l'ancienne, riz pilaf	12€
✓ Risotto végétarien aux petits légumes	12€
Effiloché de canard confit et mousseline de patate douce	12€
Lasagnes de seiche gratinées aux petits légumes	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...)

Houmous : purée de pois chiches - Taralli : biscuits salés italiens -

Manchego : fromage espagnol au lait de brebis - speck: jambon cru italien -

Focaccia: pain de forme plate- Pata negra : jambon ibérique



Les ravioles

Ravioles au speck italien	12€
✓ Ravioles tomate mozzarella	12€

Les tartes

Quiche lorraine et salade	8€
✓ Quiche aux poireaux et salade	8€
Focaccia tomate mozzarella chorizo et salade	8€

Les wraps

Wrap au crabe, tapenade de tomates séchées, fromage frais	8€
Wrap au thon, tapenade de tomates séchées, fromage frais	8€
Wrap au jambon, tapenade de tomates séchées, fromage frais gorgonzola	8€
✓ Wrap aux légumes en tartare, tomates séchées, fromage frais gorgonzola	8€

Les Bowls (salades)

Bowl charcuterie :

Chiffonnade de charcuterie fine italienne et basque, semoule, pesto, tartare de légumes, mini-madeleines au pesto, cœur d'artichaut	12€
---	-----

Bowl végétarien :

✓ semoule, tartare de légumes, crème d'oignons confits, houmous, cœur d'artichaut, tomates séchées, tomme de brebis	12€
---	-----

Les desserts

Tartelette citron meringuée	5€
Mousse au chocolat	5€
Eclair vanille	5€
Tiramisu	5€
Fondant au chocolat de "Tata Julia" 	5€
Panna cotta aux zestes de citron et pomme verte basilic 	5€

Atlantic

Hôtel Restaurant Spa

★ ★ ★ ★ LES SABLES D'OLONNE

A partager

La planche pour 2 personnes - 60€

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

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