

Inter-Hôtel Aquilon



Carte du Restaurant





L'INTER-HOTEL AQUILON



Vous présente sa carte

Burger (n.m.):

Le Hamburger, ou par aphérèse Burger, est un sandwich allemand composé de deux pains, d'un steak haché, de crudités, de fromage et de sauce.

Il fait référence à la ville de Hambourg. Il est courant en Allemagne de dénommer les spécialités culinaires en fonction de leur ville d'origine (Berliner, Frankfurter, Bremer).

Principalement servi à bord des bateaux reliant Hambourg à New-York, c'est probablement de cette manière que le burger est devenu l'un des plats les plus emblématiques de la cuisine américaine.



Les entrées

Buffet des entrées à volonté	11.50€
L'entrée du jour à l'ardoise	8.50€
Charlotte tiède de Saint-Jacques, nappage de crustacés	9.50€
Cocotte d'Escargots flambés au pastis	9.00€
Foie gras de canard, confiture d'oignons et fleur de sel de Guérande	14.50€
Saumon fumé en chiffonnade, crème fraîche aux herbes et toasts	13.50€
Traditionnelle assiette Terre&Mer, Assortiment de nos Foie gras et Saumon fumé	14.00€

Les huitres de Bretagne sur glace



par 6	11.50€
par 9	15.00€
par 12	19.00€



PRIX NETS



L'INTER-HOTEL AQUILON



Vous présente sa carte

La scelta di pasta

Vous devrez d'abord choisir votre type de pâtes:

Tagliatelle:



Penne:



Puis votre recette:

Salmone e pomodoro 14.00€

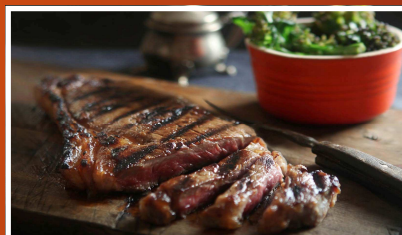
Duo de saumon et saumon fumé, sauce tomatée

Pollame e funghi 13.50€

Volaille émincée et crème de champignons

Verdure e pesto 13.00€

Légumes du Sud et pesto



Les plats

Plat du Jour de l'ardoise 13.50€

Pièce de bœuf grillée, beurre maître d'hôtel 13.50€

Cabillaud à la vapeur,
beurre blanc à la graine de moutarde 15.00€

Omelette selon vos goûts... 13.00€

Burger du moment 15.50€

Entrecôte émincée (env. 350g),
sauce foie gras et fleur de sel de Guérande 21.50€

Noix de Saint-Jacques justes poêlées,
Purée truffée et crème de ciboulette 22.00€

PRIX NETS



L'INTER-HOTEL AQUILON



Vous présente sa carte

Les gourmandises

Assiette de fromages	7.00€
Fromage blanc, nature ou fruits rouges	7.00€
Dessert du jour	7.00€
Café ou thé gourmand	9.50€
(Glace, crème brûlée, bouchée chocolat, tartelette)	
Crème brûlée à l'essence de vanille...	7.00€
...flambée au Cointreau	8.50€
Fondant froid au chocolat, glace caramel	7.00€
Nougat glacé « by Aurélie »	7.00€
Ananas rôti flambé, sauce chocolat	8.50€

Les coupes glacées

Coupe de glaces ou de sorbets (3 boules)	7.00€
(Vanille, café, caramel, rhum-raisins, menthe-chocolat, fraise, cassis, citron vert, pomme verte)	
Café Liégeois	9.00€
(Deux boules café, une boule vanille, expresso, chantilly)	
Chocolat Liégeois	9.00€
(Deux boules chocolat, une boule vanille, chocolat chaud, chantilly)	
Dame blanche	8.50€
(Trois boules vanille, chantilly, coulis de chocolat)	
Coupe After-Eight	9.50€
(Trois boules menthe chocolat, liqueur de menthe, chantilly)	
Coupe Antillaise	9.50€
(Trois boules rhum raisins, rhum, raisins secs, chantilly)	
Coupe Colonel	9.50€
(Trois boules citron vert, vodka, chantilly)	
Coupe « Normandy »	9.50€
(Trois boules pomme, pomme, calvados, chantilly)	

PRIX NETS

L'INTER-HOTEL AQUILON

Formule Express

10.50€

Servie les midis du lundi au
vendredi hors jours fériés

Plat du jour

Ou Pièce de bœuf

Ou Pâtes au choix

Café



Formule 2 Plats

14.50€

Servie les midis du lundi au
vendredi hors jours fériés

Entrée et plat

Ou plat et dessert
au choix parmi:

Entrée du jour

Ou Buffet des entrées

Plat du jour

Ou Pièce de bœuf

Ou Burger du moment

Ou Pâtes au choix

Dessert du jour

Ou Café Gourmand

Formule 3 Plats

19.50€

Entrée du jour

Ou Buffet des entrées

Plat du jour

Ou Pièce de bœuf

Ou Burger du moment

Ou Pâtes au choix

Dessert du jour

Ou Café Gourmand

Menu Loupiots - 12.50€

Pour les enfants de moins de 12 ans

Salade de tomates ou Buffet des entrées

Jambon blanc ou Steak haché, Frites ou Pâtes

2 Boules de glace au choix et 1 boisson

PRIX NETS



L'INTER-HOTEL AQUILON



Vous présente son menu

Menu Gourmet 28€

Buffet des entrées à volonté

Entrée du jour à l'ardoise

Charlotte de Saint-Jacques tiède

Cocotte d'escargots flambés au Pastis

6 huîtres de Bretagne sur glace

Plat du Jour de l'ardoise

Cabillaud à la vapeur, beurre blanc à la moutarde

Omelette selon vos goûts

Burger du Chef

Pièce de bœuf grillée, beurre maître d'hôtel

La scelta di pasta

Au choix parmi les Gourmandises

(hors Café Gourmand et Crème brûlée flambée)

ou les coupes 3 boules

**Afin de découvrir l'intégralité de la carte, laissez vous
tenter par nos recette en supplément:**

Foie gras de canard cuit en ballotine +3.00€

Saumon fumé en chiffonnade +3.00€

Traditionnelle assiette Terre&Mer +3.00€

Entrecôte émincée (env. 350g) +4.50€

Noix de Saint-Jacques justes poêlées +4.50€

Café ou thé gourmand +2.50€

Crème brûlée flambée +2.50€

Coupes glacées +2.50€

PRIX NETS