

HOTEL - RESTAURANT

AQUILON



SAINT-NAZAIRE
www.hotelaquilon.com



AQUILON

★★★★

LA FORMULE EXPRESS

15.90€

Servie les midis du lundi au vendredi hors jours fériés
For lunches except weekends and public holidays

	Plat du jour* (*hors supplément)	-	Dish of the day* (*without extra)	
	***		***	
	Café	-	Coffee	

LES FORMULES DÉJEUNER

Formule Duo

20.90€

Entrée et plat ou plat et dessert
Starter and main or main and dessert

Servie les midis du lundi
au vendredi hors jours fériés
*For lunches except weekends
and public holidays*

Formule Trio

25.90€

Entrée, plat
et dessert

*Starter, main course,
dessert*

Entrée de l'Ardoise* ou entrée marquée 
Starter from the board or marked starter *

Plat de l'Ardoise* ou plat marqué 
Main course from the board or marked main course *

Café gourmand ou dessert du jour*
Sweets & coffee or dessert

(*hors samedis, dimanche et jours fériés - **except weekends and public holidays*)

MENU LOUPIOTS

13.50€

Pour les enfants de moins de 12 ans

For children under 12 years old

.....
Filet de merlu ou Pâtes carbonara ou Steak haché

Hake filet or Carbonara pasta or chopped steak

.....
2 boules de glace ou moelleux au chocolat ou fromage blanc

« 2 bouls » icecream or chocolate cake or cream yogurt

.....
1 soft drink

(jus de fruits, ice tea, sirop à l'eau, orangina, coca-cola)

1 soft drink

(fruit juice, ice tea, water syrup, orangina, coca-cola)

 Inclus en Soirée Etape

 Inclus dans Formules Duo et Trio

 Plats végétariens

PRIX NETS

AQUILON



A PARTAGER / TO SPLIT

La grande planche de charcuteries..... 16.00€
Large delicatessen plate

La grande planche mixte (charcuteries et fromages)..... 16.00€
Large mix plate (delicatessen and cheeses)

LES ENTRÉES / STARTERS

F L'entrée de l'Ardoise..... 8.00€
Starter from the board

F Le bol de crevettes roses et mayonnaise maison..... 8.00€
Schrimps with homemade mayonnaise

SE Soupe de poissons..... 11.00€
Croûtons, rouille et fromage rapé
Fish soup, with grilled bread, cheese and Rouille sauce

Saumon fumé au bois de Hêtre..... 19.00€
Smoked salmon with cream and toasts

Les huîtres de Bretagne sur glace: **SE** par 6..... 14.00€
Oysters from Brittany
Par 9..... 20.00€
par 12..... 26.00€

F Le traditionnel œuf dur et mayonnaise maison..... 8.00€
V *Boiled egg and homemade mayonnaise*

SE Demi Camembert rôti..... 12.00€
V *Half roasted Camembert cheese*

Foie gras de canard aromatisé au Cognac..... 19.00€
Duck Foie Gras

LES PÂTES & SALADES / PASTAS & SALADS

SE Salade Océane..... 18.00€
Saumon fumé, crevettes, concombre, tomate, vinaigrette
Ocean salad with shrimps, smoked salmon, cucumber, tomato and dressing

SE Salade César..... 18.00€
Poulet, parmesan et sauce César
Caesar salad with chicken, parmesan cheese and Caesar dressing

SE Pasta Carbonara..... 18.00€
Lardons, parmesan, jaune d'œuf
Carbonara pasta with bacon, parmesan cheese, egg

SE Pasta aux légumes al pesto..... 18.00€
V *Pesto pasta with vegetables and pesto sauce*

SE Inclus en Soirée Etape

F Inclus dans Formules Duo et Trio

V Plats végétariens

PRIX NETS

AQUILON



LES PLATS / MAIN COURSES

- F** Plats du jour de l'Ardoise..... 15.00€
Hors supplément
Main course from the board without extras
- F** Dos de Merlu sur peau à la plancha..... 17.00€
Légumes du moment et Beurre Blanc
Hake filet, vegetables and Beurre Blanc sauce
- Noix de Saint-Jacques juste snackées..... 27.00€
Pâtes et beurre de chorizo
Scallops pastas and chorizo sauce
- Filet de Bar..... 25.00€
Purée de patate douce et Beurre Blanc à la vanille
Bass filet, mashed yam potatoe, vanilla Beurre Blanc sauce
- F** Coco curry au poisson, au poulet ou végétarien..... 17.00€
V Riz basmati, légumes, lait de coco, sésame et curry vert
Fish, chicken or vegetarian curry, rice, coconut milk, sesame and green curry
- SE** Tartare traditionnel ou aller/retour au couteau..... 19.00€
Viande de bœuf, échalote, cornichon, sauce traditionnelle
Traditional, beef raw meat, shallot, pickle
- SE** Tartare oriental au couteau..... 19.00€
Viande de bœuf, échalote, cornichon, coriandre, sauce orientale
Traditional, beef raw meat, shallot, pickle
- SE** Burger du Chef..... 20.00€
Steak haché, cheddar fondu, bacon, oignon, sauce barbecue
Chef burger with cheddar, bacon, onion and barbecue sauce
- SE** Burger Montagnard..... 20.00€
Steak haché, Reblochon, bacon, oignon, sauce moutarde
Chef burger with cheddar, bacon, onion and barbecue sauce
- F** Pièce du boucher..... 17.00€
Frites, sauce poivre, roquefort ou béarnaise
Grilled steak, french fries, pepper, cheese or Béarnaise sauce
- Filet de Boeuf..... 29.00€
Frites, sauce poivre, roquefort ou Béarnaise
Beef filet, french fries, pepper, cheese or Béarnaise sauce

SE Inclus en Soirée Etape

F Inclus dans Formules Duo et Trio

V Plats végétariens

PRIX NETS

AQUILON



LE MENU GOURMAND

44.00€

Mise en Appétit

Selon l'inspiration du Chef

Appetizer

Saumon fumé au bois de Hêtre

Fromage blanc aux herbes et toasts

Smocked salmon with cream and toasts

ou - or

Les 9 huîtres de Bretagne sur glace

Pain de seigle, vinaigre à l'échalote et citron

9 oysters with rye bread, shallot vinegar and lemon

ou - or

Foie gras de canard aromatisé au Cognac

Confiture d'oignons et fleur de sel de Guérande

Duck Foie Gras, onions jam and Guerande salt

Noix de Saint-Jacques juste snackées

Pâtes et beurre de chorizo

Scallops pastas and chorizo sauce

ou - or

Filet de bar

Purée de patate douce et Beurre Blanc à la vanille

Bass filet, mash yam potatoe, vanilla Beurre Blanc sauce

ou - or

Filet de bœuf

Frites, sauce poivre, roquefort ou Béarnaise

Beef filet, french fries, pepper, cheese or Béarnaise sauce

Au choix parmi les Desserts

hors suppléments - hors coupes glacées alcoolisées (+3.00€)

Choice from the Desserts

(without extras and alcoholic icecreams cup)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

PRIX NETS

AQUILON



SE

LES DESSERTS / DESSERTS

Assiette de fromages.....8.00€

Assortiment de trois fromages et salade verte

Three cheeses plate with salad

Dessert du jour (hors samedi, dimanche et jours fériés)..... 8.00€

Dessert of the day (except weekends and public holidays)

Fromage blanc, nature, sucre ou fruits rouges..... 8.00€

Cream yogurt, natural, with sugar or with red fruits

Café gourmand.....8.00€

Mignardises et boule de glace

Sweets and coffee, sweets and icecream

Crème brûlée à la fleur d'oranger (flambée +2.00€)..... 8.00€

Orange flavour crème brûlée (flambée +2.00€)

Moelleux au chocolat de Loulou..... 8.00€

Boule de glace caramel beurre salé

Chocolate fudge cake, caramel icecream

Pomme rôtie aux brisures de spéculos, glace vanille..... 8.00€

Roasted apple with speculos and vanilla icecream

Brioche perdue façon Baba..... 8.00€

Boule de glace vanille

Roasted bun with rum, vanilla icecream

LES COUPES GLACÉES / ICECREAM CUPS

SE Coupe de glaces ou sorbets (3 boules)..... 8.00€

(vanille, café, chocolat, caramel au beurre salé, rhum-raisin, coco menthe-chocolat, fraise, cassis, citron vert, pomme verte)

Icecreams (3 balls between vanilla, coffee, chocolate, salted butter caramel, coconut, grapefruit and rum, chocolate and mint, strawberry, blackberry, lime, apple)

SE Pêche Melba 8.00€

(glace vanille, pêche)

Peach Melba (vanilla icecreams, peach)

SE Liégeois Aquilon..... 8.00€

(glaces vanille, caramel au beurre salé et chocolat, sauce chocolat)

Liégeois Aquilon (vanilla, caramel and chocolate icecreams, chocolate sauce)

Coupe Caraïbes.....12.00€

(glace rhum-raisin, Rhum)

Caraïbes Cup (grapefruit and Rhum icecreams, Rhum)

Coupe After-Eight.....12.00€

(glace menthe-chocolat, Get 27)

After-Eight Cup (Chocolate and mint icecreams, Get 27)

Coupe Colonel.....12.00€

(sorbet citron vert, Vodka)

Colonel Cup (lime icecreams, Vodka)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

SE

Inclus en Soirée Etape

PRIX NETS