

HOTEL - RESTAURANT

AQUILON



SAINT-NAZAIRE

www.hotelaquilon.com

A partager

Planche de charcuterie.....14.00€

Jambon sec, rosette de Lyon, andouille de Guémené

Delicatessen sélection to split

Ardoise mixte..... 14.00€

Charcuteries et fromages

Mix délicatessen and cheeses

Burrata crémeuse et Focaccia..... 8.00€

Burrata cheese and focaccia bread

Camembert rôti au miel.....14.00€

Jambon sec, salade et pommes grenailles

Roasted Camembert cheese with ham and potatoes

Calamars à la romaine.....8.00€

Beignets de calamar, sauce cocktail

Squids with cocktail sauce

Poulet « Kentucky ».....8.00€

Poulet frit sauce texane

Fried chicken with texan sauce

Entrées

Entrée du jour..... 6.00€

A choisir sur l'ardoise

Servie du lundi au vendredi. Hors jour férié

Starter of the day, see our board.

Served from Monday till Friday except public holidays

Les œufs durs, mayonnaise maison..... 7.00€

Pickles d'oignons et mayonnaise au piment d'Espelette

Boiled egg with pickles and spicy homemade mayonnaise

Demi-Camembert rôti au miel..... 9.50€

Croûtons et salade

Roasted half Camembert cheese

Bol de crevettes roses (200g)..... 7.00€

Mayonnaise maison et citron

Pink shrimps with homemade mayonnaise

Les huîtres des Viviers du Logeo

Pain de seigle, vinaigre échalote et citron

Brittany oysters, rye bread, shallots and lemon

par 6..... 12.00€

par 9..... 17.00€

par 12..... 21.00€

Saumon fumé de notre fumoir..... 17.00€

Toast et tzatziki

Homemade smoked salmon with toasts and tzatziki

Foie gras de canard maison..... 17.00€

Confit d'oignons et fleur de sel de Guérande

Duck Foie Gras with onion jam and toasts

Salades

Burratina..... 14.00€

Burrata, jambon sec, focaccia, tomates séchées, pesto

Burrata cheese, dry ham, focaccia, dried tomatoes and pesto sauce

Océane..... 14.00€

Salade, concombre, saumon fumé maison, crevettes

Ocean salad with cucumber, smoked salmon and shrimps

César panée..... 14.00€

Salade, tomate, poulet pané, parmesan, sauce césar

Cesar salad with tomato, fried chicken, parmesan cheese and cesar dressing

Plats

Plat du jour..... 15.00€

A choisir sur l'ardoise

Servi du lundi au vendredi. Hors jour férié

Dish of the day, see our board.

Served from Monday till Friday except public holidays

Pavé de Saumon..... 16.00€

Riz, légumes du moment et beurre blanc

Salmon with rice, vegetables and butter sauce

Filet de bar au four..... 26.00€

Patates douces, beurre blanc orange et gingembre

Bass filet with smashed sweet potatoes and vanilla sauce

Pasta Carbonara..... 16.00€

Lardons grillés, crème de parmesan, jaune d'œuf

Pasta with bacon, parmesan cheese, egg

L'incontournable steak haché..... 16.00€

Frites et salade, sauce poivre ou Roquefort

Chopped steak, French fries and salad, pepper or cheese sauce

Tartare de bœuf au couteau..... 19.00€

Bœuf, échalotes, cornichon, jaune d'œuf, frites

Beef raw meat with shallots, gherkins, eggs, French fries

Burger du chef..... 19.00€

Steak, bacon, oignons, cheddar, sauce barbecue, frites

Steak, bacon, onions, cheddar, BBQ sauce, French fries

Burger façon Rossini..... 26.00€

Steak, conté, foie gras, mayonnaise truffée, frites

Steak, conté cheese, Foie Gras, truffle cream, French fries

Tournedos de bœuf..... 26.00€

Frites, sauce poivre, Roquefort

ou mayonnaise truffée

Beef filet with French fries, pepper, cheese or truffle sauce

Souris d'agneau basse température..... 32.00€

Pommes grenailles et jus corsé aux herbes - 20 minutes

Low cooking lamb shoulder, potatoes and herb juice

Garniture supplémentaire..... 3.00€

Extra side dish

Formules

Express..... 16.00€

Plat du jour et café

Delicatessen meat

Servie les midis du lundi au vendredi, hors jour férié

*Served on lunch time from Mondays till Fridays,
without public holidays*

Entrée / Plat.....19.00€

Plat / Dessert.....19.00€

Voir ci-contre

Starter and Main or Main and Dessert

Servie les midis du lundi au vendredi

*Served on lunch time from Mondays till Fridays,
without public holidays*

Entrée / Plat / Dessert.....23.00€

A choisir sur l'ardoise

Starter, Main and Dessert

Supplément thé ou café..... 2.00€

En complément d'une formule

Extra hot drink with a Formule

Menu Loupiots - 11.00€

Poulet pané « Kentucky »

ou

Kid's Burger

ou

Petit saumon

Fried Chicken or Burger or Salmon

Au choix:

**Frites, purée de patates douces,
pâtes, riz, haricots verts**

*French fries, smashed sweet potatoes,
pasta, rice, green beans*

Coupe de glace deux boules

Two balls icecreams

Une boisson soft

A softdrink

Pour les enfants de moins de 10 ans

Children under 10 years old

Dans nos Formules

Entrée au choix

Entrée du jour

A choisir sur l'ardoise

Servie du lundi au vendredi. Hors jour férié

Starter of the day, see our board.

Served from Monday till Friday except public holidays

Les œufs durs, mayonnaise maison

Pickles d'oignons et mayonnaise au piment d'Espelette

Boiled egg with pickles and spicy homemade mayonnaise

Demi-Camembert rôti au miel..... +2.00€

Croûtons et salade

Roasted half Camembert cheese

Bol de crevettes roses (200g)

Mayonnaise maison et citron

Pink shrimps with homemade mayonnaise

Plat au choix

Plat du jour

A choisir sur l'ardoise

Servi du lundi au vendredi. Hors jour férié

Dish of the day, see our board.

Served from Monday till Friday except public holidays

Pavé de Saumon

Riz, légumes du moment et beurre blanc

Salmon with rice, vegetables and butter sauce

Pasta Carbonara

Lardons grillés, crème de parmesan, jaune d'œuf

Pasta with bacon, parmesan cheese, egg

L'incontournable steak haché

Frites et salade, sauce poivre ou Roquefort

Chopped beefsteak with French fries and salad

Burger du chef..... +2.00€

Steak, bacon, oignons, cheddar, sauce barbecue, frites

Steak, bacon, onions, cheddar, BBQ sauce, French fries

Tartare de bœuf au couteau..... +2.00€

Bœuf, échalotes, cornichon, jaune d'œuf, frites

Beef raw meat with shallots, gherkins, eggs, French fries

Dessert au choix

Assortiment de fromages

Sélection de trois fromages

Cheeses selection

Dessert du jour

A choisir sur l'ardoise

Servi du lundi au vendredi. Hors jour férié

Dessert of the day, see our board.

Served from Monday till Friday except public holidays

Coupe de glaces et sorbets 2 boules

Voir ci-contre

2 balls Icecream cup, see inside

Café gourmand et ses trois douceurs..... +2.00€

Suivant l'inspiration du Chef

Sweets and coffee

Desserts

Assortiment de trois fromages.....8.50€
Three cheeses selection

Dessert du jour..... 6.50€

A choisir sur l'ardoise

Servie du lundi au vendredi. Hors jour férié

Starter of the day, see our board.

Served from Monday till Friday except public holidays

Moelleux de Loulou..... 9.50€

Cœur coulant chocolat et boule caramel

Chocolate fudge cake, caramel icecream

Café gourmand et ses trois douceurs.....8.50€

Suivant l'inspiration du Chef

Sweets and coffee

Ananas rôti..... 9.50€

Sauce chocolat et boule coco

Flambé au rhum..... +3.00€

Roasted pineapple, chocolate sauce, coconut icecream

Rum flambé extra..... +3.00€

Glaces

Coupe de glaces et sorbets

2 boules..... 6.50€

Two balls

3 boules..... 9.50€

Three balls

Vanille, café, chocolat, caramel au beurre salé, rhum-raisin, coco, menthe-chocolat, fraise, framboise, cassis, citron vert
Icecream cup

Vanilla, coffee, chocolate, salted butter caramel, coconut, grapefruit and rhum, chocolate and mint, strawberry, raspberry, blackberry, lime

Liégeois Aquilon..... 10.00€

Vanille, caramel au beurre salé, chocolat, sauce chocolat

Vanilla, salted butter caramel and chocolate icecream, chocolate sauce

Guadeloupe..... 10.00€

Vanille, citron vert, coco et coulis de fruits exotiques

Vanilla, lime and coconut icecreams, exotic coulis

After Eight..... 13.50€

Trois boules menthe-chocolat, Get 27

Chocolate and mint icecream, mint liquor

Colonel..... 13.50€

Trois boules citron vert, vodka

Lime icecream, vodka

Menu Gourmets

45.00€

Mise en bouche

Chef's inspiration appetizer

Entrée au choix

Les 9 huîtres des Viviers du Logeo

Pain de seigle, vinaigre échalote et citron

Brittany oysters, rye bread, shallots and lemon

Saumon fumé de notre fumoir

Toast et tzatziki

Homemade smoked salmon with toasts and tzatziki

Foie gras de canard maison

Confit d'oignons et fleur de sel de Guérande

Duck Foie Gras with onions jam and toasts

Plat au choix

Filet de bar au four

Patates douces, beurre blanc orange et gingembre

Bass filet with smashed sweet potatoes and vanilla sauce

Burger façon Rossini

Steak, conté, foie gras, mayonnaise truffée, frites

Steak, conté cheese, Foie Gras, truffle cream, French fries

Tournedos de bœuf

Frites, sauce poivre, Roquefort

ou mayonnaise truffée

Beef filet with French fries, pepper, cheese or truffle sauce

Souris d'agneau en basse température..... +4.00€

Pommes grenailles et jus corsé aux herbes

Low cooking lamb shoulder, potatoes and herb juice

Dessert au choix

Ananas rôti

Sauce chocolat et boule coco

Flambé au rhum..... +3.00€

Roasted pineapple, chocolate sauce, coconut icecream

Rum flambé extra..... +3.00€

Moelleux de Loulou

Cœur coulant chocolat et boule caramel

Chocolate fudge cake, coconut icecream

Liégeois Aquilon

Vanille, caramel au beurre salé, chocolat, sauce chocolat

Vanilla, caramel and chocolate icecream, chocolate sauce

Guadeloupe

Vanille, citron vert, coco et coulis de fruits exotiques

Vanilla, lime and coconut icecreams, exotic coulis

After Eight..... +3.00€

Trois boules menthe-chocolat, Get 27

Chocolate and mint icecream, mint liquor

Colonel..... +3.00€

Trois boules citron vert, vodka

Lime icecream, vodka