

HOTEL - RESTAURANT

AQUILON



SAINT-NAZAIRE
www.hotelaquilon.com



AQUILON

★★★★

LA FORMULE EXPRESS

10.50€

Servie les midis du lundi au samedi hors jours fériés

Plat du jour ou Pièce de bœuf

Café



LES FORMULES DÉJEUNER

Formule Duo

14.90€

Entrée et plat
ou plat et dessert

Servie les midis du lundi
au samedi hors jours fériés

Formule Trio

19.50€

Entrée,
plat
et dessert

Entrée du jour ou Buffet des entrées

Plat du jour ou Pièce de bœuf
ou Pâtes au choix ou Salade au choix
ou Tartare au choix (suppl. +2.00€)

Dessert du jour ou Café Gourmand

MENU LOUPIOTS

9.90€

Pour les enfants de moins de 12 ans

Steak haché
Jambon blanc
Poisson

Frites
Légumes
Pâtes

2 boules
de glaces
au choix

1 boisson
soft au choix



PRIX NETS

AQUILON



LES ENTRÉES

Buffet des entrées à volonté.....	9.50€
L'entrée du jour à l'ardoise.....	7.50€
Foie gras de canard, confiture d'oignons.....	13.50€
et fleur de sel de Guérande	
Saumon fumé en chiffonnade.....	12.50€
fromage blanc aux herbes et toasts	
Les huîtres de Bretagne sur glace:	
par 3.....	6.00€
par 6.....	11.50€
par 9.....	15.00€
par 12.....	19.00€

LES SALADES

	<u>ENTRÉE</u>	<u>PLAT</u>
Salade César.....	8.50€	13.50€
salade, tomate, filet de volaille, bacon grillé, copeaux de parmesan sauce César		
Salade Océane.....	9.00€	14.50€
salade, tomate, concombre, saumon fumé, crevettes roses, vinaigrette citron		
Salade Italienne.....	8.50€	13.50€
salade, tomates confites, mozzarella, jambon cru italien, pesto verde, gressin		
Salade Seguin.....	8.50€	13.50€
salade, tomates, lardons, toasts de chèvre chaud rôti au miel		
Salade Nantaise.....	8.50€	13.50€
salade, tomate, croustillant de Curé Nantais, copeaux de pommes, noix, vinaigrette		

LES PÂTES

Pour chaque recette vous avez le choix entre
Penne et Tagliatelle

Salmone e pomodoro.....	14.00€
Duo de saumon et saumon fumé, sauce tomatée	
Pollame e funghi.....	13.50€
Volaille émincée et crème de champignons	
All Arrabiata e prociutto.....	13.00€
Réduction épicée de tomates et jambon cru italien	

AQUILON

★★★★

LES TARTARES

Tartare de bœuf au couteau.....15.50€
préparé selon la recette traditionnelle

Tartare Oriental au couteau.....15.50€
échalote, cornichons, câpres, coriandre,
sauce relevée à l'harissa

Tartare Italien au couteau.....15.50€
tomates confites, câpres, pesto verde,
copeaux de parmesan

Tartare Rossini au couteau.....18.00€
échalote, cornichons, câpres, brisure de truffes,
copeaux de foie gras



LES PLATS

Plat du Jour de l'ardoise.....12.50€

Dos de cabillaud cuit vapeur.....15.00€
beurre blanc nantais

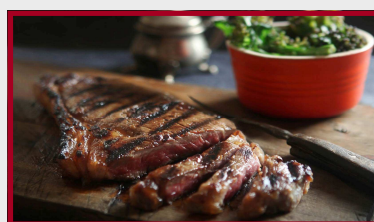
Pavé de saumon rôti.....16.50€
sauce hollandaise citronnée

Noix de Saint-Jacques poêlées en persillade.....23.00€
nid de Tagliatelle

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

Burger du Chef.....15.50€
steak haché, cheddar, confit d'oignon, bacon grillé,
sauce burger

Entrecôte émincée (env. 350g).....24.50€
sauce béarnaise et fleur de sel de Guérande



PRIX NETS

AQUILON

★★★★

LE MENU GOURMET

29.00€

Buffet des entrées à volonté

Entrée du jour à l'ardoise

Salade au choix

(voir à l'intérieur)

6 huîtres de Bretagne sur glace

Plat du Jour de l'ardoise

Dos de cabillaud cuit vapeur, beurre blanc nantais

Pavé de saumon rôti, sauce hollandaise citronnée

Pièce de bœuf grillée, beurre Maître d'Hôtel

Burger du Chef, confit d'oignon et bacon grillé

Pâtes au choix

(voir à l'intérieur)

Au choix parmi les Gourmandises

(voir au dos, sauf desserts flambés, café gourmand et coupes glacées)

SUPPLÉMENTS

Afin de découvrir l'intégralité de la carte, laissez-vous tenter par nos recettes en supplément au Menu Gourmet:

Foie gras de canard, confiture d'oignons..... +3.00€
et fleur de sel de Guérande

Saumon fumé en chiffonnade..... +3.00€
fromage blanc aux herbes et toasts

9 huîtres de Bretagne sur glace..... +3.00€

Noix de Saint-Jacques poêlées en persillade..... +4.50€
nid de tagliatelles

Tartare de bœuf au couteau..... +2.00€
à choisir parmi nos recettes

Entrecôte émincée (env. 350g)..... +4.50€
sauce béarnaise et fleur de sel de Guérande

Café gourmand (glace, crème brûlée, tartelette)..... +2.00€

Crème brûlée flambée au Cointreau..... +2.00€

Coupes glacées..... +2.00€

PRIX NETS

AQUILON



LES DESSERTS

Assiette de fromages	7.00€
assortiment de trois fromages et salade verte	
Fromage blanc (nature, sucre ou fruits rouges).....	7.00€
Dessert du jour à consulter sur l'ardoise.....	7.00€
Café gourmand (glace, crème brûlée, tartelette).....	9.00€
Crème brûlée à l'essence de vanille.....	7.00€
Crème brûlée flambée au Cointreau	9.00€
Fondant tiède au chocolat	7.00€
gâteau moelleux mi-cuit au chocolat noir	
Carpaccio d'ananas , lamelles de fruits frais et caramel.....	7.00€
Nougat glacé coulis de fruits rouges.....	7.00€
Salade de fruits frais	7.00€
Coupe de glaces ou sorbets (3 boules).....	7.00€
(vanille, café, chocolat, palet breton, caramel au beurre salé, rhum-raisin, menthe-chocolat, fraise, cassis, citron vert, pomme verte, glace Cointreau)	

LES COUPES GLACÉES

Liégeois Aquilon	9.00€
(glaces vanille, caramel au beurre salé et palet breton, sauce chocolat, chantilly)	
Dame Blanche	9.00€
(glace vanille, chantilly, coulis de chocolat)	
Coupe Caraïbes	9.00€
(glace rhum-raisin, Rhum, raisins secs, chantilly)	
Coupe After-Eight	9.00€
(glace menthe-chocolat, liqueur de menthe)	
Coupe Angevine	9.00€
(glace Cointreau et vanille, Cointreau)	
Coupe Colonel	9.00€
(sorbet citron vert, Vodka)	
Coupe Normandy	9.00€
(sorbet pomme verte, Calvados)	
Coupe Alsacienne	9.00€
(sorbet cassis, Kirsh)	