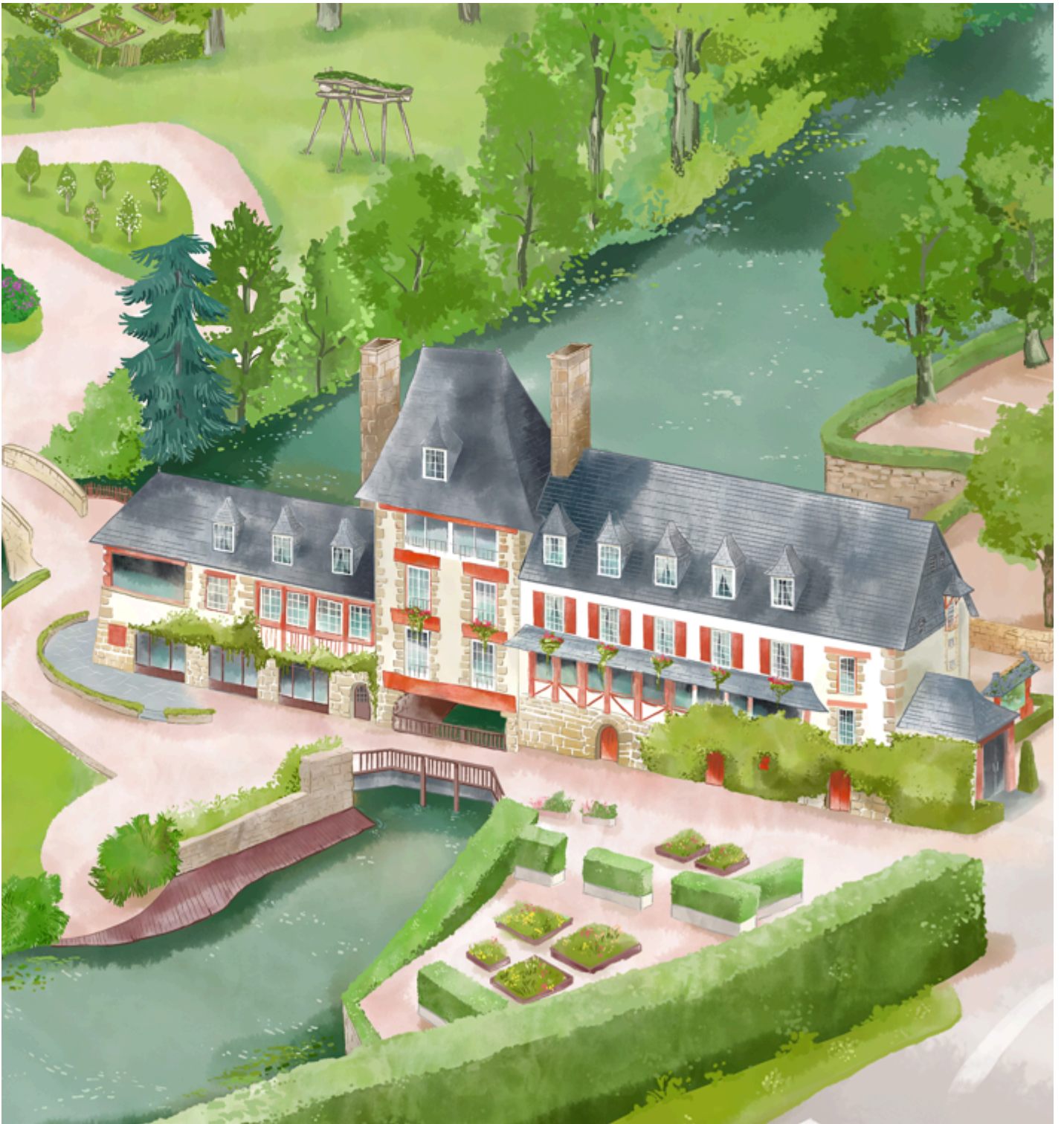


LE BISTROT

HÔTEL RESTAURANT AR MILIN'

OUVERT DU LUNDI AU DIMANCHE MIDI
DE 12H À 14H ET DE 19H À 21H



CARTE DU WEEK-END

DU 28 AU 30 MARS 2025

ENTRÉES

Crème de panais, Aranchinis aux champignons, haddock fumé, huile de noisette	10.00 €
Comme un Tacos, Tartare de veau, avocat, pousse de moutarde	11.00 €
Salade d'asperges, Crèmeux de ricotta, roquette, oeuf Tamago, noisettes grillées	12.00 €
Opéra de Foie gras, Gelée de coing, confiture de courges	12.00 €

PLATS

Beignet d'effiloché de bœuf, Oignons et choux rouge, crème fromage blanc menthe et concombre, frites maison	16.00 €
Selle d'Agneau farcie aux champignons, Crèmeux de petit pois, tatin d'oignons, carotte fane	22.00 €
Pavé de Sandre sauvage, Légumes poêlés, émulsion polenta, sauce vierge	23.00 €
Pièce de boeuf, Blonde d'Aquitaine à partager (env. 600g), Frites maison	26.00 € Par pers.

DESSERTS

Assiette de trois fromages, Confiture maison et salade de jeunes pousses	7.00 €
Forêt noire	8.00 €
Déclinaison de pommes et meringue, Glace confiture de lait	9.00 €
Dôme vanille Insert clémentine et noix, biscuit financier noisette	9.00 €

(Nos entrées et nos plats peuvent être adaptés au régime Végétarien sur demande)

(Nos glaces et sorbets sont faits maison)



@ARMILINOHOTELRESTAURANT

CARTE DES COCKTAILS

ÉLÉGANCE - 9.00€

Lillet blanc, Saint Germain, Schweppes agrumes, pamplemousse

CHIC ROSÉ - 9.00€

Rhum ambré, crème de mûre, Saint Germain, pétillant rosé, citron vert

SPRITZ - 8.00€

Apérol, Prosecco, Perrier, tranche d'orange

AMÉRICANO - 8.00€

Campari, Noilly Prat, Martini rouge,
Martini blanc, Gin, Perrier, tranche d'orange

AR BLUE - 9.00€

Vodka, Curaçao, citron jaune, Limonade, sirop de fraise

GIN TONIC - 9.00€

Gin, Schweppes tonic, citron jaune

DAÏQUIRI HIVER - 9.00€

Rhum ambré, sirop d'érable, jus d'orange

SANTA MARGARITA - 9.00€

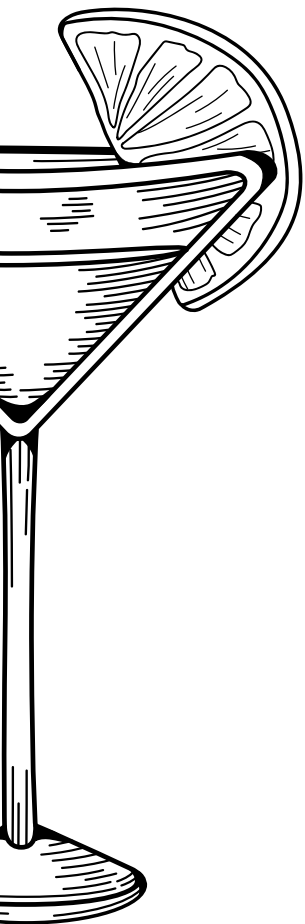
Tequila, Cointreau, jus de cranberry, jus de citron

BORA BORA (SANS ALCOOL) - 6.50€

Jus d'ananas, jus de maracuja, citron, sirop de grenadine

MOCKTAIL (SANS ALCOOL) - 6.50€

Sirop de concombre, citron vert, Limonade, Schweppes tonic



CARTE DES BOISSONS

KIRS & CHAMPAGNES - 12CL

Coupe de Champagne Dominique Massin Brut « Cuvée de Réserve »	11.00 €
Kir Royal	11.50 €
Coupe de Crémant de Loire Brut Domaine de Cray	6.00 €
Coupe de Prosecco "Riccadonna"	6.00 €
Kir Pétillant (Cray)	6.50 €
Kir Breton (Cidre)	5.50 €
Kir vin blanc	5.50 €
<i>(Crèmes : cassis, framboise, pêche, mûre, cerise griotte)</i>	

APÉRITIFS

Martini Blanc / Martini Rouge - 6 cl	5.50 €
Lillet Blanc - 6 cl	5.50 €
Pommeau de Bretagne - 6 cl	5.50 €
Campari / Suze - 6 cl	5.50 €
Porto Blanc / Porto Rouge - 6 cl	5.50 €
Ricard / Pastis 51 - 2 cl	4.50 €
Bière pression du moment - 25 cl	4.50 €
Bière pression du moment - 50 cl	9.00 €
Monaco / Panaché / Twist / Picon - 25 cl	5.00 €
Monaco / Panaché / Twist / Picon - 50 cl	10.00 €
Bière bouteille : Dremmwel Rouse BIO "Brasserie de Bretagne" - 33 cl	6.00 €
Bière Artisanale Bosco BIO (Saint Malo) : IPA, Ambrée, Blonde, Blanche - 33 cl	6.00 €
Bière sans alcool Blonde : Dremmwel - 25 cl	5.00 €
Bouteille de cidre Val de Rance - 33 cl	6.00 €

RHUMS - 4CL

Don Papa Baroko (Philippines)	12.00 €
Botran 15 ans (Guatemala)	15.00 €
Angostura 1919 (Trinité & Tobago)	12.00 €
Diplomatico (Venezuela)	12.00 €
Pineapple Plantation (Barbade)	12.00 €
Rhum arrangé : Citron vert-Gingembre ; Pomme-Cannelle ; Ananas - Vanille	8.00 €

WHISKIES - 4CL

<u>Breton</u> : Armorik Classic	11.00 €
<u>Japon</u> : Nikka Coffey Malt	11.00 €
Glenlivet	9.00 €
Dalwhinnie 15 ans - Knockando - Chivas 12 ans - Cragganmore 12 ans	12.00 €
Talisker - Glenkinchie - Oban 14 ans	12.00 €
Blanton's original Single barrel - Jack Daniel's - Bulleit - Red Label - Jameson	8.00 €



CARTE DES BOISSONS

DIGESTIFS - 4CL

Shooter	3.00 €
Tequila	8.00 €
Vodka Żubrówka / Vodka Poliakov Silver	9.00 €
Calvados 8 ans d'âge Château du Breuil	12.00 €
Calvados 15 ans d'âge Château du Breuil	18.00 €
Cognac Remy Martin V.S.O.P.	12.00 €
Cognac Remy Martin X. O	18.00 €
Bas Armagnac V.S.O.P Château de Laubade	12.00 €
Get 27 - Get 31 - Baileys	8.00 €
Eaux de vie de Framboise - Poire Williams - Quetsche - Vieille Prune	9.00 €
Amaretto (liqueur d'amandes)	8.00 €
Amarande (liqueur de Cognac aux amandes)	6.00 €

SOFT DRINKS

Coca-Cola - Coca-Cola Sans sucres - Perrier - Limonade - 33 cl	4.50 €
Orangina - Fuze Tea - Schweppes Tonic - Schweppes Agrumes - 25 cl	4.50 €
Diabolo - 33 cl	4.70 €
Eau sirop - 25 cl	2.80 €
<i>(Sirops : fraise, grenadine, citron, menthe, orgeat, pêche, violette, banane, kiwi, cassis, pamplemousse)</i>	
Jus de Fruits Granini - 25 cl	4.00 €
<i>(Orange - Ananas - Abricot - Tomate - Pomme - Litchi)</i>	

BOISSONS CHAUDES

Expresso, Décaféiné, Allongé, Noisette, Ristretto	2.50 €
Thé - Infusion	3.80 €
Chocolat Chaud- Cappuccino	4.00 €
Double Café - Café Crème	4.50 €
Irish Coffee (Whisky Jameson)	10.00 €
French Coffee (Cognac)	14.00 €
Italian Coffee (Amaretto liqueur d'amande)	10.00 €
Jamaican Coffee (Rhum Havana Especial)	10.00 €

EAUX

Eau filtrée plate - 75 cl	2.00 €
Eau filtrée pétillante - 75 cl	3.50 €
Plancoët plate ou pétillante - 50 cl	4.00 €
Plancoët plate ou pétillante - 1 L	4.90 €



LE JARDIN DES ARTS

HÔTEL RESTAURANT AR MILIN'

DU MERCREDI 01 MAI AU DIMANCHE 15 SEPTEMBRE 2024
ENTRÉE LIBRE ACCÈS



DÉCOUVREZ L'EXPOSITION DE SCULPTURES MONUMENTALES DANS
LE PARC D'AR MILIN'.