

Thés Mariage Frères 4,50 €

Thés Noir



CEYLAN 5*

Qualité exceptionnelle pour ce thé aux longues feuilles

SULTANE 4*

Mélange délicat des meilleurs thés de Ceylan, goût brillant, corsé

EARL GREY IMPERIAL 5*

Darjeeling de printemps parfumé à la bergamote

MARCO POLO 5*

Ce mélange vous fera voyager dans les plus lointaines contrées

EMPEREUR CHEN NUNG 5*

Majestueux, ce mélange porte le nom de l'empereur de Chine, qui a découvert l'infusion du thé en 2737 avant notre ère

ÉPICES IMPERIALES CHANDERNAGOR 5*

Merveilleux mélange de thé noir et d'épices

Thés Vert

THÉ SUR LE NIL 4*

Thé vert à la citronnelle et agrumes rehaussé d'épices douces

CASABLANCA 4*

Mélange de thé vert menthe Nanah et thé noir à la bergamote

JASMIN MANDARIN 4*

Grand thé vert doux parfumé de fleurs de jasmin

THÉ A L'OPERA 4*

Thé vert mis en valeur par de subtils parfums de fruits rouges

Roibos

ROUGE BOURBON 6*

Thé rouge rooibos vanillé d'une grande finesse sans théine

Infusions Mariage Frères 4,50 €

DREAM TEA 6*

Équilibre délicat et moelleux de camomille, verveine, tilleul

VERBENA CITRODORA 6*

Feuilles entières de verveine au velouté de guimauve et de cédrat confit

MENTHE PIPERETA 6*

Infusion de menthe poivrée et intense. Moelleux remarquable

Cafés de la Brûlerie d'Alré 1971

Cafés sélection

LE CLASSIQUE 4 €

Racé, sauvage aux notes fruitées et boisées

COLOMBIE DÉCAFÉINÉ 4 €

Délicat, doux et fruité aux notes florales

Cafés spéciaux et d'exception

KENYA 4,10 €

Très aromatique et légèrement corsé

BRÉSIL 4,10 €

Doux aux arômes d'arachides, de fruits secs. Suave

ÉTHIOPIE MOKA 4,10 €

Parfumé et fruité. Notes végétales et citron confit

NICARAGUA 4,10 €

Doux et velouté en bouche et notes aromatiques fruitées

PÉROU BIOLOGIQUE 4,20 €

Gourmand. Notes praline et pomme verte

BLUE MOUNTAIN 7 €

Café gourmet, raffiné aux notes de fleurs blanches

Tea Time

Découvrez le Tea Time à l'Eskell Bar de 16h à 18h les week-ends,
et tous les jours pendant les vacances scolaires.

*Café de la Brûlerie d'Alrée, Thé & Infusion Mariage Frères
Chocolat chaud Monbana ou boisson fraîche,
accompagné d'une pâtisserie
de notre chef pâtissier Vincent Pallier*

Pâtisserie et boisson ~ 9 €

Pâtisserie et champagne ~ 15 €

Tea Time en famille ~ 30 €

4 boissons soft ou chaudes & 4 pâtisseries

Découverte du monde

Un café MOKA D'ÉTHIOPIE, Brûlerie d'Alrée & un alcool 4 cl aux choix :
17,50 €

Armagnac Château Laubade VSOP

Cognac Rémy Martin VSOP

Whisky Oban Little Bay 14 ans

Rhum Diplomatico

~

Découverte de 3 Whiskies

3 x 2 cl : 25 €

Glenmorengie 10 ans

Oban Little Bay 14 ans

Lagavulin 16 ans

Découverte de 3 Rhums

3 x 2 cl : 29 €

Damoiseau VSOP

Karukera

Depaz XO

La carte
de
L'Eskell Bar



Carnac Plage

Cocktails signatures

12 €

Le Saint-Germain 12 cl

Champagne Gillet, liqueur Saint Germain (fleur de sureau)

Soupe champenoise 12 cl

Champagne Gillet, Cointreau, jus de citron, fruits de saisons

Caipirinha passion 12 cl

Cachaça Leblon, sucre de canne, citron vert, fruit de la passion

Spritz 15 cl

Apérol, fruits de saison, Perrier et champagne Gillet

Planteur's punch 20 cl

Rhum Saint James, jus de fruits Patrick Font et épices

Moscow mule 20 cl

Vodka Belvedere, citron vert, Fever ginger beer et concombre

Agave bleu 20 cl

Téquila Patron Silver, liqueur mandarine, jus de mangue et de yuzu

Bourbon twisté 20 cl

Whisky Four Roses, jus de citron, sucre, blanc d'oeuf, tonic Fever Tree

Mojito classique, mangue et passion ou fruits rouges 20 cl

Menthe fraîche, citron vert, rhum Havana Club, Angostura Bitter, Perrier

Pina colada 20 cl

Rhum Saint James, crème de coco maison, jus d'ananas

Rapprochez vous de notre équipe pour composer votre cocktail sur mesure 12 €

Gins & Tonic

- TANQUERAY, Ecosse 7 €
- H2B, gin Breton de Plougoumelen 7 €
- HENDRICK'S original, Ecosse 8 €
- HENDRICK'S « SOLSTICE » Edition Limitée, Ecosse 9 €
- GIN STAR OF BOMBAY, Angleterre 10 €
- MONKEY 47, Allemagne, Gin premium 12 €
- Fever-Tree Tonic 3 €

Cocktails sans alcool

8 €

Lime pomme 20 cl

Sirop fleur de sureau, citron vert, menthe fraîche, jus de pomme

Mango 20 cl

Jus de citron, basilic frais, jus d'ananas et de mangue

Hispanan 20 cl

Jus de framboise et de litchi, sirop de rose

Mandarine 20 cl

Purée de mandarine, jus de citron, tonic Fever Tree

Virgin Mojito classique, fruits rouges ou mangue passion 20 cl

Menthe fraîche, citron vert, Perrier, fruits rouges ou mangue passion

Nuage 20 cl

Crème de coco maison, jus d'ananas

Jus Détox' du moment

6 € - 25 cl

*A base de fruits et/ou légumes de saison préparés à l'extracteur à jus,
une boisson désaltérante et excellente pour la santé !*

Champagnes

Le Champagne à la Coupe	Millésime	12 cl
Louis Roederer Brut Premier	-	13 €
Laurent Perrier Brut Millésime	2008	16 €
Les Champagnes Bruts et Rosé		75 cl
Laurent Perrier Brut, La Cuvée	-	85 €
Louis Roederer Brut Premier	-	90 €
Laurent-Perrier Ultra Brut	-	110 €
Laurent-Perrier Brut Millésimé	2008	119 €
Laurent-Perrier Rosé	-	165 €
Laurent-Perrier Cuvée Grand Siècle	-	220 €

Vins

	12 cl	75 cl
Vin Blanc	8 €	36 €
- Coteaux du Gennois, AOC, Domaine Emile Balland		
- Bourgogne, AOC, Domaines Rois Mages		
- Côtes-du-Rhône, AOC, Domaine Perrin		
Vin Blanc moelleux	9 €	38 €
- Coteaux de l'Aubance, AOC, Domaine des Rochelles		
Vin Rosé	9 €	38 €
- Côte de Provence, AOC, Château Les Valentines		
Vin Rouge	8 €	36 €
- Saumur-Champigny, AOC, Château du Hureau		
- Beaujolais, AOC, Domaine la Grosse Pierre		
- Côtes-du-Rhône, AOC, Domaine Perrin		

Apéritifs

Brastis, le Pastis Breton	4 cl	7 €
Campari, Martini blanc, rouge, sec	6 cl	7 €
Banyuls rouge, Porto blanc	6 cl	7 €
Suze	6 cl	7 €
Muscat de Rivesaltes, « Mas Miel », 2015	6 cl	7 €
Bière blonde « La Flemme », Vannes , Bio	33 cl	7 €
Bière Blanche «La Bringue », Vannes, Bio	33 cl	7,50 €
Cidre « Séhédic » Brut	37,5 cl	8 €
Cidre « Séhédic » Doux	37,5 cl	8,50 €
Cidre « Gwennic » Méthode Champenoise	75 cl	15 €

Boissons sans alcool

Les Jus et Nectars de fruits Patrick Font 25 cl 4,50 €

Produits pasteurisés haut de gamme, proposés tout au long de l'année

Parfums :

ananas Victoria , pomme de Tentation ,

framboise , abricot, fraise, litchi BIO

Sodas 5 €

Breizh-Cola 33 cl & Breizh-Cola zéro 33 cl

Perrier 33 cl & Limonade Plancoët 25 cl

Orangina 25 cl

Fever-Tree Tonic, 20 cl & Fever-Tree Ginger Beer 20 cl

Thé glacé ChariTea Noir Biologique & commerce équitable 33 cl

DÉCOUVERTE DU MONDE

~

Un café MOKA D'ÉTHIOPIE, Brûlerie d'Alrée

&

un alcool 4 cl aux choix :

17,50 €

Armagnac Château Laubade VSOP

Cognac Rémy Martin VSOP

Whisky Oban Little Bay 14 ans

Rhum Diplomatico

~ Découverte de 3 Whiskies : 2 cl

25 €

Glenmorengie 10 ans

Oban Little Bay 14 ans

Lagavulin 16 ans

~ Découverte 3 Rhums : 2 cl

29 €

Damoiseau VSOP

Karukera

Depaz XO

Digestifs 4 cl 9 €

Amaretto, Giffard
Kalhua, (liqueur de Café)
Bailey's
Cointreau
Grand Marnier, Cordon Rouge
Limoncello
Get 27
Menthe Pastille
Eaux de vie de Poire Williams, Massenez
Eaux de vie de Mirabelle, La Cigogne
Eaux de vie de Framboise, La Cigogne
Pineaux des Charentes, Gautier

Digestifs premiums 4 cl

Armagnac, Château de Laubade, VSOP	14 €
Armagnac, Château de Laubade, XO	18 €
Cognac Rémy Martin, VSOP	15 €
Cognac Hennessy, XO	26 €
Calvados Coquerel, XO	15 €

Rhums 4 cl

Arcane, le Maurice	12 €
Vieilli en fût de chêne français 12 à 24 mois. Onctueux, canne à sucre	
Musalem, 15 ans, République Dominicaine	13 €
Notes de cannelle, vanille, zestes d'orange	
Don Papa, Philippines	13 €
Saveurs vanillées, miel, fruits confits	
Damoiseau VSOP, Guadeloupe	14 €
Vieilli 4 ans en fût de Bourbon. Moelleux, traces mentholées	
Diplomatico, 12 ans, Venezuela	14 €
Un des plus connus. Miel, sirop d'érable, caramel	
Mount Gay Eclips, Barbade	14 €
Notes florales, épicées, mélange subtil et équilibré	
Clément, 10 ans, Martinique	18 €
Puissant, voluptueux, rondeur, pincée de cannelle	
Karukera, Guadeloupe	18 €
Notes de torrification, agrumes	
Depaz XO, Martinique	22 €
Notes de tabac, fût de chêne, arôme ananas	
Zacapa Solera, 23 ans, Guatemala	26 €
Vieilli en fût de Whisky américain puis Xérès. Notes caramélisées et épicées	

Whiskies 4 cl

Eddu Silver	10 €
Bretagne	
Elaboré uniquement à partir de blé noir, notes boisées et vanillées	
Four Roses Small Batch	10 €
Etats-Unis, Bourbon	
Notes de fleurs, canne à sucre et clous de girofle	
Dalwhinnie Winter's Gold	12 €
Ecosse Highland, Single Malt	
Épices, notes florales et onctueuses, arôme banane et citron	
Glenmorangie 10 ans	12 €
Ecosse Highland, Single Malt	
Fruits du jardin, mandarine, coco, épices douces	
Knockendo 12 ans	13 €
Ecosse Speyside, Single malt	
Arômes de céréales, amande douce	
Oban Little Bay 14 ans	14 €
Ecosse Speyside, Single Malt	
Notes de pomme verte, clou de girofle, mentholé	
Ardbeg	16 €
Île d'Islay, Single Malt	
Très tourbé, iodé, fumé	
Lagavulin 16 ans	18 €
Île d'Islay, Single Malt	
Tourbé, iodé, boisé et notes de réglisse	
The Glenlivet 18 ans	22 €
Ecosse, Single Malt	
Saveurs florales et fruitées, notes acidulées	
Nikka Taketsuru 17 ans	26 €
Japon, Blended	
Vieilli en fût de sherry, arôme fruits sec grillé, fruits confits, praline	

Glenmorengie 10 ans- Single Malt Ecosse Highlands

- Au nez : on décèle les poires, des citrons, des oranges, quelques abricots. On retrouve également de la vanille et des notes de gingembre qui relèvent l'ensemble.
- En bouche : on retrouve bien l'empreinte découverte au nez. La vanille, les agrumes, et les épices sont toujours présents
- La finale est de longueur moyenne, sur les agrumes, les pommes et le gingembre.



Oban Little Bay 14 ans- Single Malt Ecosse Highlands

- Au nez : une attaque plutôt discrète, gagnant rapidement en volume et en intensité. On retrouve un aspect huileux, cireux, avec un caractère délicat
- En bouche : dense, sucrée et légèrement mentholée. Des notes suaves de pain malté richement fruité, avec des soupçons de zeste d'orange et de clou de girofle puis légèrement mentholée, avec des notes de pomme verte.
- La finale : sirupeuse et liquoreuse, puis sèche avec des tanins délicats. Un caractère de chocolat noir des Antilles qui évolue ensuite sur des notes résineuses et mentholées.



Lagavulin 16 ans - Single Malt Ecosse Islay

- Au nez : équilibré, chaleureux. S'ouvre sur des notes d'orge fumée et d'agrumes (orange).
- En bouche : puissante, cendrée et moelleuse. Notes de coing, de gelée de pomme. Réglisse, tourbe grasse presque chocolatée.
- La finale : très fumée et tourbée. Réglissée. Fruitée (abricot). Cendres, feu de cheminée. Noix (influence du sherry). Traces d'iode et de sel.



Damoiseau VSOP - Rhum vieux agricole, Guadeloupe

- Au nez : Intensité marquée d'un bouquet, caractérisé par des arômes de fruits grillés, d'agrumes et d'épices
- En bouche : Vive, équilibrée, épicée, délicatement mentholée
- La finale : Ronde et longueur rafaichissante



Karukera - Rhum agricole, Guadeloupe

- Au nez : dense. L'attaque est épicée sur des notes de girofle et de poivre. Les arômes évoluent ensuite sur des parfums de fruits tels que la banane mûre.
- En bouche : pleine, souple et longue. Les arômes de fruits sont très marqués.
- La finale : longue, elle s'éteint lentement en laissant une empreinte épicée.



Depaz XO - Rhum agricole, Martinique

- Au nez : Le nez de ce rhum hors d'âge est doté d'une richesse aromatique complexe. Epices, chocolat, datte, rose, réglisse, pruneau, vanille et boisé doux se fondent en un mélange très réussi. Ce rhum Depaz est d'une grande finesse que traduisent ses arômes à la fois doux et puissants.
- En bouche : La bouche de ce XO est dotée des mêmes arômes qu'au nez. Bonne rondeur, très agréable en fin de bouche. Le rhum hors d'âge Grande Réserve XO Depaz est un rhum très fin, empreint d'une grande distinction.
- La finale : Belle longueur en bouche, empreinte épicée,



Cigares

Roméo y Julieta Mille Fleurs Cuba, petit corona Cafés torréfiés et pointes d'épices puis noisette et miel	9 €
Partagas Mille Fleurs Mille Fleurs Cuba, petite corona Rondeur remarquable. Notes de sous-bois et animales	9 €
H. Upmann Half Corona Cuba, petit corona Fumée puissante, arômes de poivre et de champignon	10 €
Vegueros Piñar del Rio Cuba, petit robusto Arômes d'herbes séchées et de sous-bois, notes cacaotées	14 €
Montécristo n°4 Cuba, petit corona Le cigare le plus vendu au monde. Notes terreuses et herbacées	15 €
Hoyo de Monterrey Epicure n°2 Cuba, robusto Nuances florales subtiles, gingembre et épices douces	18 €
Partagas n°4 Cuba, robusto Langue piquante. Arômes de menthol, herbes fraîches, épices	19 €
Montecristo Open Master Cuba, géniales Arômes de chocolat, et bois, vanille, cèdre. Final arômes de bois	20 €
Montecristo Open Eagle Cuba, géniales Senteurs de café, notes de vanille, chocolat. Cigare peu corsé	28 €

Les petites faims
de
L'Eskell Bar



Carnac Plage

PETITES FAIMS

Cette carte est disponible à l'Eskell Bar de 12h à 23h
ou en room-service en composant le 88 05 depuis votre chambre

<u>Terrine de volaille au foie gras maison</u>	9 €
<u>Rillettes de poissons maison</u>	9 €
<u>Les huîtres de la maison d'Hervé Percevault</u>	
6 huîtres, N°2	13,50 €
9 huîtres, N°2	18 €
12 huîtres, N°2	24 €
<u>Planche de charcuterie</u>	20 €
Jambon Serrano, Lomo ibérique, andouille de Guéméné, magret de canard fumé, terrine du moment maison, gressins, cornichons, abricots moelleux	
<u>Planche de fromages</u>	20 €
Selection de fromages affinés « La Ferme fromagère » Auray, mélange de noix, confiture du moment, abricots moelleux	
<u>Planche végétarienne</u>	20 €
Douceurs végétales de saison et légumes du moment, gressins, cake salé, poivrons farcis au fromage, chips de légumes	
<u>Planche de foie gras maison</u>	21 €
Préparé par notre chef Alexandre Tête. Servi avec condiment de saison	
<u>Planche de poissons</u>	22 €
Rillettes de saumon maison, sardines de Quiberon, gravlax de lieu noir maison et poisson fumé maison, citron	
<u>Planche de charcuterie et de fromages</u>	24 €
Selection de fromages affinés « La Ferme fromagère », jambon Serrano, Lomo ibérique, andouille de Guéméné, confiture du moment, cornichons, gressins	
<u>Dégustation de Caviar, «Kaviari » <i>Le Diana</i>, 15 gr</u>	39 €
« Caviar Oscière Prestige » servi avec blinis maison et crème citronnée à la vodka	
<u>Dégustation de Caviar, « Kaviari » <i>Le Diana</i>, 15 gr, pour 2 personnes</u>	55 €
« Caviar Oscière Prestige » 2 coupes de champagne et un écrin de caviar « Kaviari » 15 gr, servi avec blinis maison et crème citronnée à la vodka	

LA FORMULE DU MIDI

12h - 14h30

Nos plats sont servis dans des bocaux de verre spécialement préparé par nos Chefs Alexandre Tête et Vincent Pallier

Entrée + plat ou plat + dessert

19 €

~

Entrée + plat + dessert

24 €

Les Entrées 9 €

- Terrine de volaille et Foie gras
- Rillettes de saumon
- Maquereaux à l'escabèche

Les Plats 15 €

- Calamars, sauce curry breton, riz vénéré crémeux
- Mouclade
- Cotriade de la mer & légumes de saisons (3 poissons et 3 coquillages selon arrivage)
- Lotte à l'Armoricaine (supplément de 3 € : 18 € le plat, 27 € le menu)

Les Desserts 7 €

- Dessert du moment de notre chef
- La Coupe fruits rouges :
sorbet fraise et framboise, glace yaourt
- La Coupe classique :
glace chocolat noir grand cru Valhrona, caramel beurre salé et vanille Bourbon

CARTE DES GLACES & SORBETS

- Coupes de L'Eskell Bar
9 €

Coupe Chocolat des Caraïbes

Glaces chocolat noir grand cru & chocolat au lait Valrhona,
glace au lait ribot, crêpe dentelle & crème fouettée

Coupe Fruits rouges

Sorbets fraise & framboise, glace yaourt, coulis de fruits rouges,
fruits rouges frais & crème fouettée

Coupe Bretonne

Glaces caramel au beurre salé & palet breton,
compotée de pommes caramélisées,
glace vanille Bourbon & crème fouettée

Coupe sorbets Détox'

Sorbets mangue, citron jaune & ananas
zeste de citron & framboises fraîches

Coupe Evasion Asiatique

Glace sésame noir, sorbet litchi & yuzu

~

Composez votre coupe :

Parfums :

- glace vanille Bourbon
- glace chocolat des caraïbes Valrhona
- glace caramel au beurre salé
 - glace yaourt
 - sorbet framboise
 - sorbet fraise

1 parfum : 2,50 €

2 parfums : 5 €

3 parfums : 7 €

Crème fouettée : 0,50 €

Prix nets - Service Compris