

L'ESPLANADE

Un instant suspendu en bord de Loire



Formules de Groupes



L'ESPLANADE
Hôtel • Restaurant • Bar à vin

1ER AVRIL AU 1ER JUIN 2025

Votre contact :

Morgan

Tél : 02.40.04.68.14
morgan@hotel-lesplanade.fr

SOMMAIRE

03

MENU ARDOISE

04

MENU DÉCOUVERTE

05

MENU ÉPICURIEN

06

ACCORDS METS & VINS

07

MENU P'TIT MOUSSAILLON

08

LES INSTANTS GOURMANDS

09

LES EXTRAS

10

CONDITIONS GÉNÉRALES DE RÉSERVATION DE GROUPE

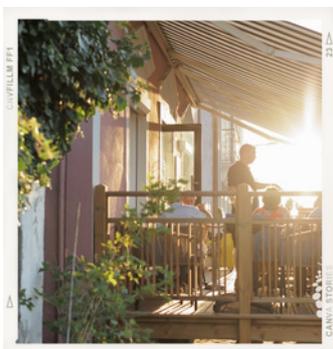
NOS ESPACES



La Salle

50 pers assises

80 pers debout



Le Ponton

20 pers assises
en 2 tables



La Terrasse

60 pers assises

100 pers debout



Un instant suspendu en bord de Loire...

L'ARDOISE

21,00

Menu Complet Entrée, Plat & Dessert
proposé **du lundi au vendredi midi**
(hors jour férié et hors boisson).

Il se compose de deux entrées, trois plats et de deux
desserts au choix.

L'Ardoise change toutes les semaines et sa
composition est disponible sur notre site web.



L'ESPLANADE

Hôtel • Restaurant • Bar à vin

MENU DÉCOUVERTE

28,00

Menu Entrée, plat et dessert hors boisson.
Prix nets service compris, exprimés en Euro

Entrées

L'Oeuf mimosa revisité

lait aux herbes fraîches, pickles de radis au poivre

Panna Cotta Salée

au poivre noir & parmesan, jambon Speck

✓ Falafels maison

labneh au piment d'Espelette
à base de yaourt grec, zaatar (épice aromatique), sumac, citron

Plats

Mezze maniche rigate

au ragoût de Boeuf (origine France) & Porc (origine France) à la tomate

Osso Bucco

(Dinde origine France)

condiment gremelota, purée de pommes de terre au beurre et échalottes confites

Sardines grillées

beurre d'ail et persil, pommes de terre sautées et citron

✓ Patate douce rôtie

au miel & thym, crème de yaourt aux herbes, grenade, pickles d'oignons rouges

Desserts

Coupe Glacée Banane Coco & Chocolat

sirop d'érable & noisette

Crumble aux fruits rouges

Assiette de fromages

fromages affinés du moment



L'ESPLANADE

Hôtel • Restaurant • Bar à vin

✓ Végétarien ou adaptable

MENU ÉPICURIEN

38,00

Menu Entrée, plat et dessert hors boisson.
Prix nets service compris, exprimés en Euro

Entrées

Oeuf parfait

aux lentilles, andouille de Bretagne, galette de sarrasin croustillante

Saumon Gravelax maison

à l'aneth & baies roses, condiment mangue et pickles d'oignon rouge

✓ Velouté de Maïs

au paprika, chorizo ibérique et pop corn salé

Plats

✓ Gnocchis de pomme de terre

frits aux oignons, crème de vin jaune & burrata

Travers de Porc

(Origine France) cuits en basse température saveurs thaï, mousseline de patate douce, chou kale frit

Retour de la Criée

chou-fleur citron soja, noisettes & crème coco

Desserts

Chou à la Tropicienne

chou craquelin, ganache chocolat blanc & fleur d'oranger

Panna Cotta

à la fève tonka, compotée de fruits rouges, granola maison

Fromage création

mousse légère au chèvre frais et poivre, tuile de pain à l'huile de noix, cerise amarena



L'ESPIANADE

Hôtel • Restaurant • Bar à vin

✓ Végétarien ou adaptable

ACCORDS METS & VINS

Forfait n°1

10,00

- 1 apéritif au choix dans notre sélection
- +
- 1 verre de vin sélectionnés par notre sommelier
- +
- 1 café, thé ou infusion

Forfait n°2

14,00

- 1 apéritif au choix dans notre sélection
- +
- 2 verres de vin sélectionnés par notre sommelier
- +
- 1 café, thé ou infusion

Forfait n°3

18,00

- 1 apéritif au choix dans notre sélection
- +
- 3 verres de vin sélectionnés par notre sommelier
- +
- 1 café, thé ou infusion



L'ESPANADE

Hôtel • Restaurant • Bar à vin

MENU P'TIT MOUSSAILLON

(Menu enfant - de 10 ans)

Menu Plat/Dessert : 12,00

Menu Complet : 15,00

Oeuf mimosa



Gnocchis à la carbonara, dés de jambon blanc & emmental râpé

OU

Fish & Chips maison



Brownie & chantilly aux smarties

OU

Boule de glace au choix, chantilly aux smarties



+ boisson 20 cl au choix
(Coca Cola, jus de pomme, jus d'orange, jus d'ananas,
diabolo, sirop à l'eau)



LES INSTANTS GOURMANDS

L'occasion de se réunir le temps d'un après midi en bord de Loire
pour un moment de convivialité.

**De 10 à 80 personnes
de 15h à 17h30**

**Formule complète
16,00/personne**

4 pièces salées

3 pièces sucrées

2 boissons au choix parmi notre sélection
(café, thé, infusion, jus de fruits, sodas, bière blonde)

Privatisation comprise du restaurant pour un moment intimiste.

Salle préparée en format cocktail



L'ESPLANADE

Hôtel • Restaurant • Bar à vin

LES EXTRAS

Accompagner l'Apéritif

Assortiment de 3 mises en bouche du moment :
4,50 / Personne

Fromage ou dessert ? Les deux !

Assiette de fromages : 6,00 / Personne
Pour l'ensemble des convives ou non...

Gâteau d'Anniversaire

Option gâteau commun : 3,00 / personne

en supplément de la formule initiale (hors ardoise)
Confection sur demande par notre équipe en fonction de vos goûts

Garder un souvenir impérissable

**En partenariat avec Lindy's Photos -
Photographe professionnelle,**
immortalisez votre évènement avec
des photos de groupe ou individuelles.
En intérieur ou extérieur.

Séance de 30 minutes : 95,00 €
5 photos HD incluses



L'ESPIANADE

Hôtel • Restaurant • Bar à vin

CONDITIONS GÉNÉRALES DE RÉSERVATION DE GROUPES

Votre réservation sera confirmée après réception par nos services de ce document dûment rempli et signé.

Un acompte de 25 % de votre facture est demandé pour confirmer votre réservation.

Pour toute demande spécifique de privatisation, un coût supplémentaire par personne pourra vous être demandé.

Pour tous les groupes, les exceptions, les allergies, les régimes spécifiques sont à nous préciser lors du choix des menus.

Un seul menu pour l'ensemble du groupe avec un choix par convive de l'entrée, du plat et du dessert. Nous travaillons des produits frais et dans un souci d'organisation et de livraison spéciale auprès de nos fournisseurs, **les choix devront nous parvenir au moins 5 jours à l'avance.**

FACTURATION :

Le nombre de convive facturé sera obligatoirement celui transmis par mail 72 heures à l'avance.

En effet, notre restaurant étant dans une démarche RSE, les repas sont prévus pour le nombre donné à partir d'une commande spéciale auprès de nos fournisseurs (ces plats n'étant pas à notre carte de saison) et tout repas non consommé est donc gaspillé.

EN CAS D'ANNULATION DE VOTRE PART :

- Plus d'une semaine à l'avance : Remboursement de l'acompte de 25 %.
- A moins d'une semaine de la date de votre réservation : l'acompte de 25 % du montant global de la prestation réservée est facturé.
- Annulation le jour même de la réservation : la totalité du montant de la prestation prévue est facturée.

Suivez L'Esplanade sur
ses réseaux sociaux

