

Apéritif - aperitif

- Ricard / 4,70€ (2cl)
- Porto Rozes Tawny / 7.50 € (6cl)
- Martini Rosso ou Bianco / 5,70€ (5cl)
- Gin Gibson's / 7,00€ (4cl)
- Vodka Absolut / 7,30 € (4cl)
- Vodka Belvedere / 8,30€ (4cl)
- Whisky J&B rare / 7,10€ (4cl)
- Bourbon Four Roses / 7,30€ (4cl)
- Whisky Aberlour Pure single malt / 8,60€ (4cl)
- Rhum Havana Club 3 ans d’âge / 7,30€ (4cl)
- Rhum Agricole Dillon - Bourbon Barel / 7,80€ (4cl)
- Rhum Agricole Blanc Trois Rivières / 7,80€ (4cl)
- Whisky Eddu Brocéliande - 100% Breton / 9,30€ (4cl)

Les Cocktails - Cocktails

- Le Blanc Cassis, Pêche ou Mûre / 5,10€ (12cl)
- Coteaux du Giennois - AOP Coteaux du Giennois
- Campari Tonic / 8,00€ (12cl)
- Aperol Spritz / 9,00€ (12cl)
- Americano / 7,50€ (12cl)
- Piña Colada / 10,00€ / Virgin Piña Colada / 8,00€
- Mojito / 10,00€ / Virgin Mojito / 8,00€
- Gin Tonic / 8,50€ (15cl)

Les Boissons Fraîches Et Gazeuses - Fresh & Soft Drinks

- Eau Minérale Plancoët Plate / 3,80€ (50cl) / 5,00€ (1L)
- Eau Gazeuse Plancoët Gazeuse / 3,80€ (50cl) / 5,00€ (1L)
- Perrier / 4,50€ (33cl)
- Orangina / 4,50€ (25cl)
- Coca-Cola ou Zéro / 4,50€ (33cl)
- Schweppes Tonic ou Agrumes / 4,50€ (25cl)
- Jus Granini (Orange / Ananas / Pomme / Banane) / 4,50€ (25cl)
- Fuze Tea Pêche / 4,50€ (25cl)
- Red Bull / 5,50€ (25cl)
- Sirop à l'eau (menthe, grenadine, fraise, citron, pêche) / 2,50€ (25cl)
- Diabolo (menthe, grenadine, fraise, citron, pêche) / 4,30€ (33cl)

Les Boissons Chaudes - Hot Drinks

- Café Espresso / 2,40€
- Double Espresso / 3,00€
- Cappuccino / Décaféiné / 2,40€
- Boisson Chocolatée Monbana / 2,70€
- Thé / 2,70€

BOISSONS - BEVERAGES

LES BIÈRES - BEERS

- Bière pression - Draft beers**
Kronenbourg 1664 / 4,40€ (25cl) / 5,50€ (33cl) / 7,40€ (50cl)
Brasserie du Bouffay / 4,90€ (25cl) / 5,90€ (33cl) / 7,90€ (50cl)

Agrémentez votre bière/ add a French touch/ Picon / Panaché / Demi pêche ou Fraise / Monaco / Tango / Twist / Valse
- Les Bières Bouteille - Bottled Beers**
Brasserie du Bouffay : Blonde (bio) / Blanche (bio) / Triple / 6,00€ (33cl)
- Bière sans alcool - Non-alcoholic beer**
Bière 1664 / 4,90€ (33cl)

T|NIGHT |S THE NIGHT

APÉRO - TO SHARE

Planche de Charcuterie et Fromage affinés / 19,00€
ou Pizza (9 choix) à partir de 13,00€

LES VINS - WINES

- Vins Blanc - White Wines**
Coteaux du Giennois Domaine de Montbenoit - AOP Coteaux du Giennois- Cépage Sauvignon Blanc / 7,10€ (15cl) / 35,00€ (75cl)

Réserve Mont-Redon Côtes du Rhône - 7,20€ (15cl) / 36,00€ (75cl)

Vins Rouge - Red Wines
Château Le Chêne Domaine Lamothe - AOP Haut Médoc
7,10€ (15cl) / 35,00€ (75cl)
La Cabriole - HVE Saumur Champigny
5,60€ (15cl) / 28,00€ (75cl)

Vin Rosé - Rosé
Pigoudet "Première" / 5,30€ (15cl) / 26,00€ (75cl)

CHAMPAGNE - CHAMPAGNE

- Pommery Brut Royal / 40,00€ (37,5cl) / 70,00€ (75cl)

LES DIGESTIFS - LIQUEURS

- Bailey Irish Cream / 7,60€ (4cl)
- Get 27 / 5,80€ (4cl)
- Calvados de Christian Drouin 5 ans / 7,80€ (4cl)
- Cognac Maison Gautier / 8,90€ (4cl)

- HVE - Haute Valeur Ecologique
- AOP - Appellation d'Origine Protégée

DON'T WANNA GO HOME

MENU

Ibis Saint-Nazaire Trignac
Bar & Restaurant

Eté 2026

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Alcohol abuse can be dangerous to your health. consume in moderation.

MENU GRANDE FAIM

Entrée
+
Plat => 26,90€
Bocal => 28,90€
Pizza* ou Planche* => 29,90€
+
Dessert

*pour les pizzas : 4 Fromage ou BCM ou David
*pour le Planche : Mixte

ENTRÉES - STARTERS

Velouté de légumes variés / 7,00€

Organic vegetable soup

Terrine de canard / 11,00€

Duck terrine

Terrine de lapin au romarin / 11,00€

Rabbit terrine with rosemary

Terrine de chevreuil aux cranberries / 11,00€

Venison terrine with cranberries

Terrine de la mer au saumon / 11,00€

Salmon terrine

Quiche poireaux et parmesan / 11,00€

Leek & parmesan quiche

Quiche saumon et brocoli / 11,00€

Salmon & brocoli quiche

LES PLATS - MAINS COURSES

Les Planches - Charcuterie Boards

Planche de fromages affinés / 14,00€

Ripened cheese board

Planche de charcuterie / 14,00€

Charcuterie board

Planche Mixte : Charcuterie & fromages affinés / 19,00€

Charcuterie & cheese board

.....

Les Grandes Salades - Large salads

Salade César / 16,00€

Caesar salad

Salade avec fromage de chèvre chaud

(Mâche, tomates, noix et miel) / 14,00€

Warm goat cheese salad with walnuts and honey

Salade au jambon cru / 14,50€

Salad with raw ham

LES BOCAUX - JARS 17,00€

Paëlla, fruits de mer et merguez

Seafood and spicy sausage Paella

Parmentier à la viande de canard confit

Parmentier Duck confit

Blanquette de volaille au risotto crémeux

Chicken blanquette creamy risotto

Navarin de dinde aux légumes printaniers

Turkey navarin with spring vegetables

Chili con carne

Couscous de quinoa aux trois viandes

Quinoa Couscous of three meats (chicken, beef, pork spicy sausage)

Tous les repas sont accompagnés d'une salade : mâche,
tomates cerises, noix, raisins secs et croutons.

LES CLASSIQUES - THE CLASSICS MAINS

Lasagnes à la bolognaise bio / 14,00€

Organic bolognese lasagna

Gyozas au poulet / 13,50€

Chicken Gyozas

Gyozas végétariens / 13,50€

Vegetarian Gyozas

Croque-Monsieur / 13,50€

Pain campagne, emmental, comté, béchamel

Country bread, Emmental cheese, Comté cheese, béchamel sauce

Assiette Veggie : Falafel & Kefta / 17.00€

PIZZA

Regina / 16,00€

Sauce tomate, jambon, champignons, olives, mozzarella, origan

Poulet / 16,00€

Sauce tomate, poulet, poivrons, mozzarella, olives, origan

Mexicaine / 17,50€

Sauce tomate, mozzarella, maïs, poivrons, saucisses, olives, origan

Supplément de 2,00€ pour :
Jambon, fromage, œuf, poulet,
poivron, champignons...

4 Fromages / 19,00€

Sauce tomate, fromage de chèvre, parmesan,
Fourme d'Ambert, mozzarella, origan, olives

Margherita / 13,00€

Sauce tomate, mozzarella râpée

La BCM / 18,00€

Crème fraîche, mozzarella, bacon, chèvre, miel, olive

La David / 18,00€

Crème fraîche, mozzarella, poulet, pesto, origan

La Pepperoni / 17,00€

Sauce tomate, mozzarella, poivron, basilic, pepperoni, origan

La Stéphane / 17,00€

Crème fraîche, mozzarella, curry, poulet, champignons, olives, origan

Produits allergènes : consultez l'information disponible à la réception de l'hôtel.
Allergenic products: consult the information available at the reception of the hotel.

MENU PETITE FAIM

Plat => 19,90€
Bocal => 21,90€
Pizza* ou Planche* => 22,90€
+
Dessert

*pour les Pizzas : 4 Fromage ou BCM ou David
*pour les Planches : Mixte

DESSERTS

Desserts

Tarte tatin et sa boule de glace vanille / 8,00€

Caramelised French apple pie with vanilla ice cream

Fondant Praliné noisette / 10,00€

Hazelnut Praliné Fondant

Coulant tiède au chocolat bio et sa crème anglaise / 8,00€

Organic chocolate fondant with custard

Coulant tiède chocolat cœur caramel au sel de Guérande et sa
crème anglaise / 8,00€

Salted butter caramel fondant with custard

Fromage blanc gourmand (Toppings: chocolat, Muesli, Coulis de
fruit rouge) / 9,00€

Gourmet cream cheese with toppings (chocolat, Muesli, Red
berry coulis)

Salade de fruits / 6,00€

Fruit salad

Fruit frais de saison (pomme, banane, kiwi, orange) / 1,00€

Fresh fruit

Glace & Sorbet - Ice Creams & Sorbet

Coupe colonel (2 boules de sorbet citron et 5cl vodka) / 8,50€

Coupe Bretonne (sablé breton, glace vanille, et caramel beurre
salé, crème chantilly, confiture de lait) / 8,50€

Breton cup (Breton biscuit, vanilla ice-cream and salted caramel ice-cream,
whipped cream, caramel)

Crème glacée bio au Chocolat / 8,00€

Organic Chocolate Ice Cream

Crème glacée bio au Caramel beurre salé / 8,00€

Organic Salted Butter Caramel Ice Cream

Sorbet bio - Organic Sorbet

Sorbet Fraise / 8,00€

Organic Strawberry Sorbet

Sorbet Framboise / 8,00€

Organic Raspberry Sorbet

Sorbet Mangue / 8,00€

Organic Sorbet Mango



Vegan



Épicé - Spice



Disponible 24h/24 - Available 24h/24



Viande Française



Produit Biologique



AOP-Appellation d'Origine Protégée



Végétarien