

Dans les années 30, naissance de l'Hôtel de la Mer sous l'impulsion d'Alexandre Baley, dans la dynamique des stations balnéaires de cette période. Dans les années 50, il est transformé en centre de vacances pour la Régie Renault. Il devient ensuite Les Chardons Bleus, pour accueillir des classes de mer et des réceptions.



Aujourd'hui l'hôtel est entièrement rénové dans une démarche écoresponsable (chaudière à bois, récupération de l'eau pluie, peinture aux algues ...). Il offre 18 chambres vue mer, toutes différentes, dont certaines avec terrasse ou balcon et 8 appartements vue champêtre, orientés plein sud pouvant accueillir jusqu'à 8 personnes.

Au restaurant Le Pontusval, il vous est proposé des plats-maisons avec les meilleurs produits locaux. Tout au long de la journée, au bistro - salon de thé des Chardons Bleus, vous pourrez prendre des assiettes d'huîtres, de charcuteries ou fromages, quiches et desserts...

Au spa Belisma plongez dans la sensorialité marine. Avec la gamme des produits Thalion, bénéficiez des bienfaits des algues et de la mer pour les soins du visage et du corps, appréciez les gommages, massages et rituels que propose cet espace bien-être accessible sur réservation aux personnes extérieures à l'Hôtel.

Tous nos plats sont préparés à base de produits frais et de saison

ENTRÉES

La suggestion de la semaine	9 €
Cabillaud cuit à basse température, marmelade d'endives à l'orange, sauce aigre-douce	9 €
Duo de St Jacques à la Grenobloise	9 €
Ormeau, bouillon thaï à la citronnelle, shiitakés de Kerlouan, pousses de soja	10 €
6 huitres n°2, citron et vinaigre d'échalotes	10€
9 huitres n°2 (supplément 3 €) - 12 huitres n°2 (supplément 6 €)	
Carpaccio de bœuf, au parmesan et poivre de Jamaïque	9 €
Crème de topinambours, espuma de panais, compotée de châtaignes	9€

Tous nos plats sont préparés à base de produits frais et de saison

PLATS

La suggestion de la semaine	19 €
Lieu jaune snaké, crémeux de patate douce aux racines de curcuma, zestes d'agrumes.	21 €
Brochette de noix de St Jacques, compotée d'oignons de Roscoff, crispy de lard fumé, crème à la badiane	21 €
Lotte cuite en cuisson douce, purée d'ail, fondue de poireaux, jus au poivre de Sechuan	24 €
L'ormeau des Abers au beurre, crémeux de légumes, écrasé de pommes de terre et shiitakés de Kerlouan	39 €
Canette du menez Bré au miel, Crumble pomme au sarrasin	20 €
Onglet de Veau sauce soja, gingembre et écrasé de pomme de terre	17 €
Pigeon du menez Bré, fondue d'épinard, fruits mendiants, jus au cidre	24 €
Risotto au potiron et petits légumes, espuma crème fumée	18 €

DESSERTS

La suggestion de la semaine	9 €
Assiette de 4 fromages et sa salade	9 €
Fondant chocolat earl grey, streusel chocolat	9 €
Religieuse vanille au crémeux caramel beurre salé, crème anglaise au sarrasin	9 €
Nages d'agrumes , île flottante	9 €
Sablé breton, poire au cidre, tuile croustillante, caramel beurre salé	9 €
Café gourmand, assortiment de mignardises (Thé / Chocolat : supplément 1.50 €)	9 €

Certains de nos plats contiennent de manière évidente ou moins évidente des produits allergènes. Nous tenons la liste à votre disposition

Tous nos plats sont préparés à base de produits frais et de saison

Menu Triskell

33€

Entrées aux choix

- La suggestion
- Le lieu
- La brochette de St Jacques
- L'onglet
- La cannette
- Le risotto

Desserts aux choix

Menu Tour Blanche

38€

Entrées aux choix

- La lotte
- Le pigeon

Desserts aux choix

Menu Ormeau

50€

Entrées aux choix

- Les Ormeaux des Abers

Desserts aux choix



Menu Brigodou

Menu enfant -12ans

15€

Assortiment de charcuterie
des Grand Terroirs du Pontic

Escalope de Volaille
(Frites ou Légumes)

ou

Filet de Lieu
(Frites ou Légumes)

2 boules de glace

Verre de jus de pomme
ou limonade ou sirop

Menu du Marché

Menu disponible pour le
déjeuner du Lundi au
Vendredi, hors jours fériés

Entrée/Plat/Dessert

18€

Entrée/Plat

ou

Plat/Dessert

14€

Certains de nos plats contiennent de manière évidente ou moins évidente des produits allergènes. Nous tenons la liste à votre disposition

APÉRITIFS ET DIGESTIFS

LES KIRS (<i>cassis, pêche, mûre, fraise</i>)	
Sauvignon / Pétillant / Breton - 10cl	3,50€
Kir Royal - 12cl	8,50€

LES WHISKYS	
Clan Campbell - 4cl	4,50€
Eddu Breton (sarrasin) - 4cl	7,00€
Nikka - 4cl	7,50€
Oban 14ans - 4cl	8,50€
Lagavulin 16ans - 4cl	10,50€

LES RHUMS	
Havana Club - 4cl	5,00€
Diplomatico - 4cl	8,00€

LES VERMOUTHS	
Martini Blanc - 5cl	3,50€
Martini Rouge - 5cl	3,50€

LES VINS DE LIQUEURS	
Porto Rouge - 5cl	3,50€

EAU DE VIE DE PLANTE	
Vodka Absolut - 4cl	5,00€

EAU DE VIE DE GRAINS BLANCS	
Bombay original- 4cl	5,00€

Gin tonic - 8cl	7,50€
-----------------	-------

LES ANISES	
Ricard - 2cl	2,90€

LES LIQUEURS ET CRÈMES	
Baileys - 4cl	5,00€
Get 27 - 4cl	4,50€
Cointreau - 4cl	5,00€

LES GENTIANES	
Suze - 4cl	2,90€

EAU DE VIE DE VIN ET DE CIDRE	
Cognac ABK6 VSP - 4cl	5,00€
Calvados Busnel - 4cl	5,00€
Lambig - 4cl	5,00€

EAU DE VIE	
Eau de vie de poire - 4cl	5,00€

BIÈRES ET CIDRES

BIÈRES PRESSIONS	25cl
Lancelot Pils	2,70€
Duchesse Anne	3,40€
Blanche Hermine	3,40€
Morgane Bio	3,40€
*Supplément picon ou sirop	0,50€

BIÈRES BOUTEILLES	
<i>Bretonnes</i>	33cl
Ouessane (aux algues)	4,50€
Mutine ambrée	4,50€
Telendu sarrasin bio	5,00€

<i>Sans Alcool</i>	25cl
Kronenbourg pur malt	2,70€

<i>Internationales</i>	33cl
Desperados	4,80€
Leffe	4,50€
Chouffe	6,50€
Kasteel rouge 8°	6,50€
Triple Karmeliet	6,50€

CIDRE	75cl	25cl
Kerné Brut	7,50€	2,90€

LES BULLES

La bouteille 75cl

Le verre 10cl

Duc de Bellerive - Crémant de Loire AOP	18€	3€
Duval Leroy - Champagne	39€	8€

LES VINS

Le verre 16cl

LES BLANCS

La Domaine des Chesnais - Muscadet Sèvre et Maine Lie AOP	18€	3€
La Petite Perrière de Guy Saget - Sauvignon VDF	18€	3€
L'Eglantière - Petit Chablis AOP	29€	5€
Quartz - Quincy AOP - Val de Loire	29€	5€
Villa Dria - Moelleux - Côtes de Gascogne IGP	29€	5€

LES ROSES

Le S de Sumeire - Méditerranée IGP	18€	3€
EMOA Château Reillane Côte de Provence AOP	29€	5€

LES ROUGES

Loriot des guinots - Bio - Bordeaux AOP	18€	3€
Cabardes les Plots AOP	24€	4€
Thierry Germain - Saumur Champigny AOP	28€	5€
Château les Coccinelles - Bio Côtes du Rhône AOP	29€	5€

BOISSONS FRAICHES

Breizh Cola - 33cl	2,90€
Breizh Cola Zéro - 33cl	2,90€
Breizh Agrumes - 33cl	2,90€
Schweppes Tonic - 33cl	2,90€
Orangina - 25cl	2,90€
Limonade 1905 bretonne - 25cl	2,00€
Diabolo - 25cl (<i>menthe, grenadine..</i>)	2,30€
Jus de fruits Pampryl - 25cl	2,90€
(<i>tomate, orange, ananas, abricot, pamplemousse, ACE</i>)	
Jus de pomme Kerné - 25cl	2,90€
Perrier - 33cl	2,90€

BOISSONS CHAUDES

Expresso / Décaféiné	1,50€
Double expresso	2,50€
Allongé	1,50€
Petit crème	1,80€
Grand crème	2,80€
Noisette	1,80€
Cappuccino	2,80€
Chocolat chaud	3,00€
Supplément chantilly	0,50€
ou caramel beurre salé	
Café viennois	3,20€
Thé / Infusion	2,50€

EAUX :

	<i>1/2 litre</i>	<i>1litre</i>
Plancoët	2,90€	3,50€
Plancoët fines bulles	3,00€	3,90€