

L'Eskell Bar



Carnac Plage

Cette carte est disponible de 12h à 00h en room service
Découvrez notre carte disponible de 00h à 4h en dernière page

Cocktails Signatures 16 €

MIDSUMMER SOLSTICE 20 cl

Gin Hendrick's, citron vert, jus de poire, sirop fleur de sureau, tonic

UMAMI GIN 10 cl

Gin Generous, liqueur italicus, citron jaune, sucre de canne

DIPLOMATICO VERSION MOJITO 20 cl

Rhum Diplomatico, menthe, citron vert, liqueur italicus, Perrier

RHUM SPICY 20 cl

Rhum Kraken, citron vert, ginger beer, piment d'Espelette

EXOTIQUE 20 cl

Rhum Saint James, jus de mangue, jus d'ananas, jus de passion

CAPIRINHA MANGUE 10 cl

Cachaça Lebon, sucre de canne, citron vert, jus de mangue

SOUPE CHAMPENOISE 12 cl

Champagne, Cointreau, fruits de saisons

CHAMBORD & CHAMPAGNE 12 cl

Champagne Brut, jus de framboise, liqueur Chambord

ITALICUS SPRITZ 20 cl

Champagne, liqueur italicus, Perrier

SAINT MALO SPRITZ « VERNON BRETONNE » 20 cl

Saint Malo Spritz, Champagne brut, Perrier, fruits de saisons

SWEET MULE 20 cl

Vodka Grey goose, citron vert, ginger beer, sucre de canne

BLOODY MARY 20 cl

Vodka Grey goose, jus de citron, arômes, jus de tomates

Cocktails Classiques 14 €

Mojito classique, Mojito fruits rouges ou mangue, Pina Colada, Américano...

Prix nets – Service compris

Gins & Tonic

TANQUERAY, Ecosse	7 €
HENDRICK'S original, Ecosse	8 €
GENEROUS BIOLOGIQUE ORGANIC, France	8 €
GIN BOMBAY SAPPHIRE, Angleterre	10 €
MONKEY 47, Allemagne, Gin premium	11 €
GIN MIST AWEN NATURE BIOLOGIQUE, Bretagne	10 €
Fever-Tree Tonic classique	4 €
Fever-Tree Tonic Water floral	4 €

Cocktails sans alcool 10 € 25 cl

LIME POMME

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

VERGER

Poire, pomme, cranberry, Perrier

FRAMBOISE & MANGUE

Sirop d'orgeat, jus de framboise et mangue

VOYAGE VOYAGE

Jus de citron, ananas, mangue, passion

VIRGIN MOJITO ou FRUITS ROUGES ou MANGUE

Menthe fraîche, citron vert, Perrier, sucre de canne

NUAGE

Crème de coco maison, jus d'ananas

COCKTAIL DETOX'

A base de fruits et/ou légumes de saison préparés à l'extracteur à jus

Apéritifs

Brastis, le Pastis Breton	4 cl	8 €
Ricard	4 cl	8 €
Campari, Martini blanc, rouge, sec	6 cl	8 €
Banyuls rouge	6 cl	8 €
Porto tawny Bio, Quinta do infantado, Porto	6 cl	8 €
Porto blanc, Quinta do infantado, Porto	6 cl	8 €
Suze	6 cl	8 €
Muscat de Rivesaltes, « Mas Miel »	6 cl	8 €
Bière blonde « La Flemme », Vannes, Bio	33 cl	8 €
Bière ambrée « Skummen », Rennes, Bio	33 cl	8,50 €
Cidre « Séhédic » Brut	37,5 cl	9 €
Cidre « Séhédic » Doux	37,5 cl	9,50 €
Cidre « Gwennic » Méthode Champenoise	75 cl	16 €

Boissons sans alcool

Les Jus de fruits Patrick Font	25 cl	6 €
Sodas		6 €
Breizh-Cola & Breizh-Cola zéro	33 cl	
Perrier	33 cl	
Limonade Plancoët	25 cl	
Orangina	25 cl	
Fever-Tree Tonic ou Tonic floral	20 cl	
Fever-Tree Ginger Beer	20 cl	
Thé glacé ChariTea Noir Bio & commerce équitable	33 cl	

La sélection des vins et champagnes de notre Sommelier Philippe Rochet

Le Champagne à la Coupe	Millésime	12 cl	75 cl
Louis Roederer Collection 242	-	14 €	90 €
Delamotte Blanc de blanc	-	16 €	119 €
Les Champagnes Bruts et Rosé			
Laurent Perrier Brut, La Cuvée	-	-	85 €
Laurent-Perrier Ultra Brut	-	-	110 €
Laurent-Perrier Rosé	-	-	165 €
Laurent-Perrier Cuvée Grand Siècle	N°24	-	220 €



Vin Blanc	9 €	38 €
Coteaux-du-Giennois, AOC, Domaine Emile Balland, Val de Loire		
Bourgogne, AOC, Domaine Rois Mages, Bourgogne		
Côte-du-Rhône, AOC, Domaine de la Janasse, Côte-du-Rhône		
Vin Blanc moelleux	10 €	42 €
Coteaux de l'Aubance, AOC, Domaine des Rochelles, Val de Loire		
Vin Rosé	10 €	41 €
Côte de Provence, AOC, Château Les Valentines, Provence		
Vin Rouge	10 €	38 €
Saumur-Champigny, AOC, Château du Hureau, Val de Loire		
Beaujolais, AOC, Domaine la Grosse Pierre, Beaujolais		
Côtes-du-Rhône, AOC, Domaine de la Janasse, Côte-du-Rhône		

Prix nets – Service compris

Thés Mariage Frères depuis 1854 6 €

THÉS NOIR

CEYLAN

Qualité exceptionnelle pour ce thé aux longues feuilles

SULTANE

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

EARL GREY IMPERIAL

Darjeeling de printemps parfumé à la bergamote

MARCO POLO

Ce mélange vous fera voyager dans les plus lointaines contrées

EMPEREUR CHEN NUNG

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

CHANDERNAGOR ÉPICES IMPERIALES

Merveilleux mélange de thé noir et d'épices

THÉS VERT

THÉ SUR LE NIL

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

CASABLANCA

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

JASMIN MANDARIN

Grand thé vert doux parfumé aux fleurs de jasmin

THÉ A L'OPERA

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

SAKURA - SAKURA

Mélange mythique de thé vert au parfum frais de cerisiers en fleurs

ROOIBOS

ROUGE BOURBON

Thé rouge rooibos vanillé d'une grande finesse sans théine

Infusions Mariage Frères depuis 1854 6 €

DREAM TEA

Équilibre délicat et moelleux de camomille, verveine et tilleul

VERBENA CITRIODORA

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

MENTHE PIPERETA

Infusion de menthe poivrée et intense. Moelleux remarquable

CHAMOMILLA

Infusion de camomille sauvage, accents frais et aériens de fleurs blanches de magnolia, persistance aromatique

THYMUS CITRIODORUS

Infusion réconfortante douce et lumineuse de thym citron d'exception



Chocolats chaud

Chocolat chaud classique	5 €
Chocolat viennois (chantilly)	5,50 €
Chocolat aromatisé aux choix : (noisette, vanille, châtaigne, spéculoos, caramel, fève de tonka)	6 €
Chocolat viennois et aromatisé	6,50 €

Cafés de la Brûlerie d'Alré depuis 1971

Cafés sélection

LE CLASSIQUE	4 €
Racé, sauvage aux notes fruitées et boisées	
COLOMBIE DÉCAFÉINÉ	4 €
Délicat, doux et fruité aux notes florales	

Cafés du monde

BRÉSIL	4,10 €
Doux aux arômes d'arachides, de fruits secs. Suave	
ÉTHIOPIE MOKA	4,10 €
Parfumé et fruité. Notes végétales et citron confit	
PÉROU BIOLOGIQUE	4,20 €
Gourmand. Notes praline et pomme verte	

Café d'exception

BLUE MOUNTAIN de JAMAÏQUE	7 €
Café gourmet, raffiné aux notes de fleurs blanches	



Café classique crème	4,20 €
Cappuccino	5 €
Latte Machiatto (expresso, mousse de lait et lait)	5,50 €
Latte Machiatto aromatisé au choix : (noisette, vanille, châtaigne, spéculoos, caramel)	6 €
Double expresso classique	7,50 €

Prix nets – Service compris

Digestifs 4 cl 9 €

Amaretto
Kalhua
Bailey's
Cointreau
Grand Marnier, Cordon Rouge
Limoncello
Get 27, Menthe Pastille
Mandarine Napoléon
Eaux de vie de Poire Williams
Eaux de vie de Mirabelle
Eaux de vie de Framboise
Pineaux des Charentes



Digestifs premiums 4 cl

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

Rhums 4 cl

Kraken Black Spiced	12 €
<i>Trinidad & Tobago</i>	
<i>Rhum brun sombre, notes d'épices de cannelle et de musc</i>	
Matusalem, 15 ans	13 €
<i>République Dominicaine</i>	
<i>Notes de cannelle, vanille, zestes d'orange</i>	
Don Papa	13 €
<i>Philippines</i>	
<i>Saveurs vanillées, miel, fruits confits</i>	
Damoiseau VSOP	14 €
<i>Guadeloupe</i>	
<i>Vieilli 4 ans en fût de Bourbon. Moelleux, traces mentholées</i>	
Diplomatico, 12 ans	14 €
<i>Venezuela</i>	
<i>Un des plus connus. Miel, sirop d'érable, caramel</i>	
Angostura 1919,	14 €
<i>Trinidad & Tobago</i>	
<i>Notes de cacao et de mélasse, belle rondeur en bouche</i>	
Mount Gay Eclips	14 €
<i>Barbade</i>	
<i>Notes florales, épicées, mélange subtil et équilibré</i>	
Clément, 10 ans	18 €
<i>Martinique</i>	
<i>Puissant, voluptueux, rondeur, pincée de cannelle</i>	
Karukera	18 €
<i>Guadeloupe</i>	
<i>Notes de torréfaction, agrumes</i>	
Depaz XO,	22 €
<i>Martinique</i>	
<i>Notes de tabac, fût de chêne, arôme ananas</i>	
Zacapa Solera, 23 ans	26 €
<i>Guatemala</i>	
<i>Vieilli en fût de Whisky américain puis Xérès.</i>	

Whiskies 4 cl

Eddu Silver	10 €
<i>Bretagne</i>	
<i>Elaboré uniquement à partir de blé noir, notes boisées et vanillées</i>	
Hudson baby	11 €
<i>Etats-Unis, Bourbon</i>	
<i>Arôme marqué de maïs, miel, notes boisées</i>	
Glenmorangie 10 ans	12 €
<i>Ecosse Highland, Single Malt</i>	
<i>Fruits du jardin, mandarine, coco, épices douces</i>	
Knockendo 12 ans	13 €
<i>Ecosse Speyside, Single malt</i>	
<i>Arômes de céréales, amande douce</i>	
Oban 14 ans	14 €
<i>Ecosse Speyside, Single Malt</i>	
<i>Notes de pomme verte, clou de girofle, mentholé</i>	
Dalwhinnie 15 ans	15 €
<i>Ecosse Highland, Single Malt</i>	
<i>Épices, notes florales et onctueuses, arôme banane et citron</i>	
Ardbeg	16 €
<i>Île d'Islay, Single Malt</i>	
<i>Très tourbé, iodé, fumé</i>	
Nikka Coffey Malt	16 €
<i>Japon, Single malt</i>	
<i>Bouche gourmande et onctueuse, notes de fruits et de praline</i>	
Scapa Glansa	17 €
<i>Ecosse, Single Malt</i>	
<i>Doux et notes de poire, parfait équilibre, longueur en bouche</i>	
Lagavulin 16 ans	17 €
<i>Île d'Islay, Single Malt</i>	
<i>Très tourbé, iodé, fumé, une valeur sûre !</i>	
Glenmorengie 18 ans	18 €
<i>Ecosse Highland, Single malt</i>	
<i>Note de vanille, dattes et figues</i>	
The Glenlivet 18 ans	22 €
<i>Ecosse, Single Malt</i>	
<i>Saveurs florales et fruitées, notes acidulées</i>	

Petites faims

Cette carte est disponible à l'Eskell Bar
12 h – 21 h



<u>Terrine de volaille au foie gras maison</u>	10 €
<u>Rillettes de poissons maison</u>	10 €
<u>Les huîtres de la maison d'Hervé Percevault</u>	
6 huîtres, N°2	14 €
9 huîtres, N°2	18,50 €
12 huîtres, N°2	24 €
<u>Assiette de foie gras maison préparé par notre chef Alexandre Tête</u>	22 €
Servi avec condiment de saison	
<u>Planche de charcuteries</u>	22 €
Jambon Serrano, Lomo ibérique, andouille de Guéméné, magret de canard fumé, terrine du moment maison, gressins, cornichons	
<u>Planche de fromages</u>	22 €
Selection de fromages affinés « La Ferme fromagère » Auray, mélange d'arachide, confiture du moment	
<u>Planche végétarienne</u>	22 €
Douceurs végétales de saison et légumes du moment, gressins, cake salé, poivrons farcis au fromage, chips de légumes	
<u>Planche de poissons</u>	24 €
Rillettes de saumon maison, sardines de Quiberon, gravlax de lieu noir maison et poisson fumé maison, citron	
<u>Planche de charcuteries et de fromages</u>	26 €
Selection de fromages affinés « La Ferme fromagère », jambon Serrano, Lomo ibérique, andouille de Guéméné, confiture du moment, cornichons, gressins	
<u>Dégustation de Caviar, «Kaviari » Le Diana, 15 gr</u>	39 €
« Caviar Oscetière Prestige » servi avec blinis maison et crème citronnée à la vodka	
<u>Dégustation de Caviar, « Kaviari » Le Diana, 15 gr. pour 2 personnes</u>	55 €
« Caviar Oscetière Prestige » 2 coupes de champagne et un écrin de caviar « Kaviari » 15 gr servi avec blinis maison et crème citronnée à la vodka	

Les Bocaux de l'Eskell Bar

Cette carte est disponible à l'Eskell Bar
12 h – 21 h



Entrée + plat ou plat + dessert	23 €
Entrée + plat + dessert	30 €

Les Entrées 10 €

Terrine de volaille et Foie gras

Rillettes de saumon

Les Plats 17 €

(varient au fil des saisons)

Les Desserts 9 €

Kouign Amann maison

Moelleux au chocolat maison

Le Tea Time

Cette carte est disponible de 16h à 18h
Le vendredi, samedi et dimanche



Tea time Classique	1 pâtisserie et 1 boisson	14 €
Tea time Détox'	1 pâtisserie, 1 jus détox	18,50 €
Tea time Champagne	1 pâtisserie, 1 coupe de champagne	20 €
Tea time en famille	4 pâtisseries, 4 boissons	56 €

Carte room service

Cette carte est disponible en chambre,
téléphone 8805
00 h – 4 h



Entrées

Rillettes de poisson maison	10 €
Terrine volaille et foie gras	10 €

Plats

Les Plats

Gambas, sauce poivrons, riz	21 €
Crevettes, sauce sésame grillé, ratatouille	21 €
Calarmars sauce thai et crème, riz	21 €

Dessert

Moelleux au chocolat de notre Chef Pâtissier	9 €
Kouign Amann maison	9 €



BOISSONS

Sodas	6 €
<i>Breizh-Cola 33 cl, Breizh-Cola Zéro 33 cl, Limonade 25 cl, Perrier 33 cl, Thé glacé 33 cl</i>	
Eaux plate ou gazeuse Plancoët 1 Litre	7 €
Coupe de champagne Louis Roederer Collection 242	14 €
Bouteille de champagne Louis Roederer Collection 242	90 €
VIN BLANC 12 cl Coteaux-du-Gennois, AOC, Val de Loire	10 €
VIN ROSE 12 cl Côte de Provence, AOC, Provence	10 €
VIN ROUGE 12 cl Saumur-Champigny, AOC, Val de Loire	10 €