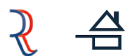




LA CARTE À EMPORTER

du lundi au dimanche midi & soir
de 12 à 14h - de 18h à 21h



Pour commander contactez-nous
au 02 99 52 76 76
ou à : accueil@domainedecice.com

INFORMATIONS PRATIQUES

Vous avez des intolérances ?

L'ensemble de nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes, veuillez nous signaler vos intolérances.

Quand commander ?

Les commandes doivent-être effectuées de préférence avant 12h pour les ventes à emporter des midis et avant 18h les pour les ventes à emporter des dîners.

Quand retirer votre commande ?

Les commandes doivent-être récupérées entre 12h00 et 14h00 les midis et de 18h30 à 21h00 les soirs.

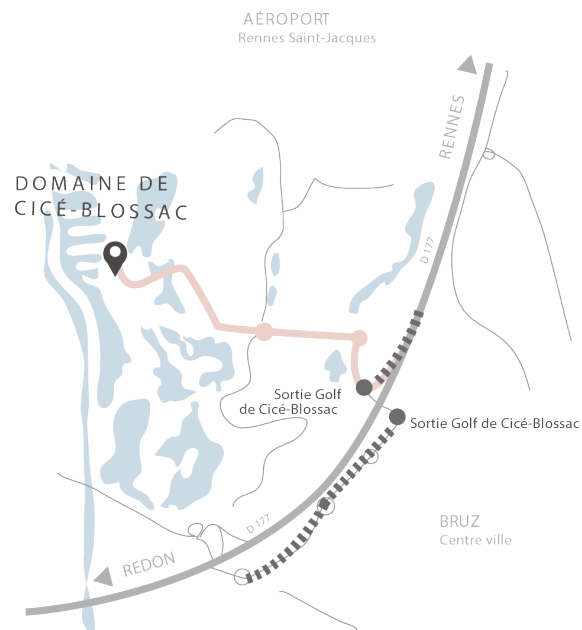
Comment procéder au paiement ?

Paiement par CB à l'avance afin de garantir la commande. (Prix nets, taxes comprises)

Livraison pour les entreprises ?

Livraison gratuite à Bruz et à 5,00 € pour Pont-Réan, Chartres de Bretagne, Guichen, et Pont-Péan.

Plan d'accès au Domaine :



Domaine de Cicé-Blossac ★★★★★
— Resort - Spa - Golf —

Domaine de Cicé-Blossac
Avenue de la Chaise - 35170 Bruz
tél. 02 99 52 76 76 ■ accueil@domainedecice.com
www.domainedecice.com

LA CARTE À EMPORTER

LES ENTRÉES

Crème de potimarron, croûtons	6.50 €
Foie gras de canard, chutney de saison	15.00 €
Entrée de la semaine	5.50 €

LES PLATS

Burger du Domaine Poulet façon indienne, fêta marinée, avocat et soubise	13.50 €
Burger classique Soubise, tomates, comté, steak haché (idéal pour les enfants)	12.00 €
Burger végétarien Galette de pomme de terre, soubise, compotée d'oignons, épinards, avocat, fêta et comté	12.50 €
Poisson de la semaine au choix du Chef	9.90 €
Viande de la semaine au choix du Chef	9.90 €

LES DESSERTS

Tarte tatin	6.50 €
Brownie chocolat, ganache montée, fève de tonka	5.50 €
Crème brûlée	4.50 €
Dessert de la semaine au choix du Chef	4.50 €

Viandes et poissons d'origine française. Tous nos prix sont affichés au tarif TTC.

Toute l'équipe du domaine vous assure d'appliquer scrupuleusement les consignes sanitaires.

NOS BOISSONS

SANS ALCOOL

Jus de rêve Pur jus Bio (25cl) Tomate, pomme, multi fruits, ananas et orange	2.20 €
Jus de rêve Nectar Bio Abricot (25cl)	2.20 €
Coca Cola (50cl)	2.50 €
Vittel (50cl)	1.50 €
San Pellegrino (50cl)	2.00 €

VINS ROSÉS (75cl)

Lubéron Château Val Joanis, cuvée Joséphine, AOP 2018	15.00 €
IGP Méditerranée - Domaine De La Sanglière 2018, cuvée Séduction	15.00 €

VINS BLANCS (75cl)

Quincy, Domaine David Paepegaey, AOP 2019	15.00 €
Méli Mélo, Domaine Saint-Martin des Champs (Chardonnay - Viognier), IGP Pays D'Oc	15.00 €

Côtes de Gascogne, Domaine Haut-Marin, IGP	15.00 €
Chardonnay, Bourgogne Jacques Prieur, AOP 2017	22.00 €

VINS ROUGES (75cl)

Luberon « Les Griottes » Chateau Val Joanis, AOP 2017	20.00 €
Côtes du Rhône « Petit Ours » Matthieu Barret, AOP 2018	18.00 €
Saint-Nicolas de Bourgueil, Vieilles Vignes Domaine Bruneau, AOP 2018	15.00 €

NOS PANIERS APÉRITIFS

Le Blossac Une planche de charcuteries et de fromages affinés, une bouteille de rosé Méditerranée IGP Domaine La Sanglière cuvée Séduction (75cl)	15.00 €
Le fraîcheur La douzaine d'huîtres de Cancale n°3, la cuvée Amphibolite de chez Jo Landron (75cl)	20.00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération

NOTRE BRUNCH

tous les dimanches

Le salé

- Un wrap au poulet,
- Un macaron foie gras aux algues,
- Un assortiment de charcuterie (jambon serrano, coppa, bresaola),
- Un assortiment de fromages affinés,
- Un club sandwich de saumon au fromage blanc,
- Un assortiment de pains frais (céréales et blanc) accompagné de beurre, de pâte à tartiner et de confitures.

Le sucré

- Des choux à la vanille,
 - Une mini-brioche aux pommes caramélisées et au caramel au beurre salé,
 - Un muffin maison,
 - Un mini-croissant,
 - Un mini-pain chocolat,
- Le brunch est accompagné de jus d'orange pressé frais.

Nos formules

Formule brunch individuel : 17.90 €

Formule brunch en famille (base de 2 adultes et 2 enfants) : 45.00 €