Bienvenue

Découvrez, Expérimentez et (Dé)connectez

Lomar est un bar éco-conçu, hors-réseau, qui maîtrise son impact.
Mais c'est aussi un lieu de déconnection, une ambiance intimiste et un service personnalisé.

Bienvenue dans votre écrin de nature !

***

Installé dans le Domaine de Pan, Lomar Bar vous propose une carte de produits principalement locaux & issus de l'agriculture biologique. A certains produits d'exceptions près…

C'est avec respect pour eux que nous présentons en préambule quelques-uns de nos partenaires :

- **La charcuterie provient essentiellement de *L'Abbé Simon*, producteur situé à Saint Malo de Guersac, au cœur du Parc de Brière.**
- **Nos divins fromages de chèvre sont fabriqués à la *Ferme du Bois Nozay*, et nos fromages de vache à Guérande, la Ferme *Laits Près Verts*.**
- **Une partie de nos bières est 100% locale et issue de l'agriculture biologique, notamment celle, brassée à Pornichet, par la *Brasserie de la B*.**

Le reste de nos produits pourra vous être dévoilé par notre équipe, à votre entière disposition pour vous offrir plus qu'un instant de détente.

Par ailleurs, l'ensemble de la technologie du Lodge vous sera présenté sur simple demande. De nombreuses fiches techniques sont également à votre entière disposition.

Nous vous souhaitons de passer un agréable moment, et une bonne dégustation

Pour découvrir les actions de l'établissement, visitez **domainedepan.com**
ou **scannez ce QR Code**

LOMAR BAR
lomar@astonomia.com – 02 53 35 50 30

Sans alcool

Jus de Fruits & Légumes (33cl)

Jus de Pomme & Abricot	6 €
Jus de Pomme & Poire	6 €
Jus de Pomme & Concombre	6 €
Jus de pomme	6 €

Soda (33cl)

Cola, Cola Zero - Breizh Cola	6 €
Thé glacé - Breizh Tea	6 €
Tonic - La French s'il vous plait	6 €
Ginger Bear - La French s'il vous plait	6 €
Limonade Maison	**5** €
Perrier	6 €

Sirop

Grenadine, Menthe, Citron & Fraise	3 €

Boisson chaude

Expresso, Décafeiné	3 €
Cappuccino, Double expresso	6 €
Thé et Infusion	6 €
Chocolat Chaud	6€

La Cave

Nos Vins Rouges	Au Verre	La Bouteille
Pays de Loire		
St Nicolas de Bourgueil Dne de la Cotelleraie 2021	6 €	27 €
Saumur Rouge Arnaud Lambert 2020		34 €
Bourgogne		
★ Vosne Romanee Guyon 2014		148 €
Bordeaux		
★ Pomerol Château Lafleur Gazin 2017		142 €
Rhône		
★ Saint-Joseph Rouge JC Marsanne 2019	64 €	

Nos Vins Blancs Secs

Loire		
Muscadet Sèvre et Maine Bonnets Blancs 2021	5 €	21 €
Bourgogne		
★ Chablis 1er Cru Alain Mathias 2018		70 €

Nos Vins Rosés

Corse		
Calvi Clos Culombu 2021	7 €	42 €
Côtes de Provence		
Château de Roquefort 2020		30 €

Nos Vins Blancs Liquoreux

Sauterne Château de Roquefort 2020		136 €

Vin Doux Naturel Rouge

Maury Grenat Terre de Fagayra 2019	14 €	75 €

Champagne

Bollinger Spécial Cuvée James Bond		130 €
Champagne Fleury Biodynamie Blanc de Noirs	11 €	65 €

★ ***Produits d'exception non issus de l'agriculture biologique***

Hormis ceux-ci, l'ensemble des mets et boissons sont issus de l'agriculture biologique, et/ou produits de manière responsable ou locale

LOMAR BAR

lomar@astonomia.com – 02 53 35 50 30

Bières & Apéritif

Nos Bières		La Bouteille
Bières locales		
La Bauloise Blonde	6,4% - 33cl	6 €
La Bauloise Blanche	5,2% - 33cl	6 €
La Bauloise Rousse	5,5% - 33cl	6 €

Ces bières sont fabriquées à Pornichet – Brasserie de la B

Bières du monde		
Carolus Whisky Infused	11,7% - 33cl	8 €
El Grande Tequila	5,9% - 33cl	6 €
Bertinchamps Triple	8% - 50cl	13 €
Paix Dieu Triple Blonde	*10,5% - 33cl*	7 €

Apéritif	
Martini Blanc	8 €
Cidre Brut (75cl)	25 €
Spritz	9 €

Alcool *(Servi exclusivement dans le cadre d'un repas)*	
Whisky Armorik	12€
Gin 1924 Tonic / Concombre	12€

★ ***Produits d'exception non issus de l'agriculture biologique***

Hormis ceux-ci, l'ensemble des mets et boissons sont issus de l'agriculture biologique, et/ou produits de manière responsable ou locale

LOMAR BAR

lomar@astonomia.com – 02 53 35 50 30

Encas

Apéritif à Partager

Planche de Charcuterie et condiments	20€
Planche de Saumon fumé, crème de raifort	25€
Planche de Fromages locaux (Chèvre & Vache)	20€

Fruits de mer

Plateau de Fruits de Mer pour 2 personnes ***(à commander 48h à l'avance)***	70€

Plats

Soupe de saison	9€
Assiette de Saumon	13€
Club sandwich au poulet	16€
Linguine au Pesto	16€
Salade César	17€

Desserts

Moelleux au Chocolat	8€
Tarte Tatin	8€
Salade de Fruits	7€

LOMAR BAR
lomar@astonomia.com – 02 53 35 50 30

Brunch

Le Brunch est disponible tous les dimanches de 11h00 à 15h00, sur réservation.
Le 1er dimanche du mois, le brunch inclus une activité au Domaine de Pan

Tarifs

Brunch Adultes – inclus 1 boisson chaude + 1 Smoothie	39€
Brunch Champagne – Brunch adulte + 1 coupe champagne	49€
Enfants (3 à 12 ans) – inclus 1 boisson chaude + 1 Smoothie	15€

Produits Salés

Fruits de mer : huitres, coquillages du moment
Gaspacho / soupe du moment
Plateaux de charcuteries
Cake Salé
Chips de Galettes et ses tartinades
Ceviche de poisson
Assortiments de Fromages
Salade Bauloise
Assiettes de crudités
Omelette onctueuse à la demande

Produits Sucrés

Fondant Baulois
Mignardises
Salade de fruits
Viennoiseries
Le Miel du Domaine de Pan
Gâteau Nantais
Crêpes
Yaourts Locaux
Confitures Locales et pâtes à tartiner bio
Omelette onctueuse à la demande

Boissons Chaudes incluses

Café, Café au lait
Thé
Chocolat chaud
Cappuccino

Champagne inclus (Brunch Champagne)

Champagne Fleury Biodynamie

Les produits et boissons de lLa Carte est à votre disposition en supplément