

# 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 déconnexion, une ambiance intimiste et un service personnalisé.

*Bienvenue dans votre écrin de nature !*

\*\*\*

Installé dans le Domaine de Pan, Ecolodge hors-réseau, Lomar 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](http://domainedepan.com)  
ou scannez ce QR Code



# Sans alcool

## Jus de Fruits & Légumes (33cl)

<b>Jus de Pomme &amp; Abricot</b>	6 €
<b>Jus de Pomme &amp; Poire</b>	6 €
<b>Jus de Pomme &amp; Concombre</b>	6 €
<b>Jus de pomme</b>	6 €

*Ces jus sont fabriqués et élaborés à Pornichet chez Bottle Juice.*

## Soda (33cl)

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

## Sirop

Grenadine, Menthe, Citron & Fraise	3 €
------------------------------------	-----

## Boisson chaude

Expresso, Décaféiné	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 2020

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 2020

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 Liqueureux

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*

# 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*

# 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 ( <i>à commander 48h à l'avance</i> )	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€

# Brunch

*Dégustez notre Brunch Baulois tous les dimanches de 11h30 à 15h sur réservation.*

## Tarifs

Adultes – (1 boisson chaude + 1 verre de jus/vin/champagne)	39€
Enfants – Jusqu'à 12 ans	15€

## Produits Salés

Fruits de mer : huitres, coquillages du moment

Ceviche de poisson

Gaspacho / soupe du moment

Assortiments de Fromages (Ferme Laitès Près Vert et Les Chèvres du Bois Nozay)

Plateaux de charcuteries (Labbe Simon)

Salade Bauloise (Auberge du Nezil)

Cake Salé (Auberge du Nezil)

Assiettes de crudités

Chips de Galettes et ses tartinades

Omelette onctueuse à la demande

## Produits Sucrés

Fondant Baulois

Gâteau Nantais

Mignardises

Crêpes

Salade de fruits

Yaourts Locaux

Viennoiseries

Confitures Locales et pâtes à tartiner bio

Le Miel du Domaine de Pan

## Produits Sucrés

Boissons Chaudes

Jus de fruits frais à la minute

1 coupe de champagne offerte par personne