

Bienvenue

Découvrez, Expérimentez et (Dé)connectez

Lomar est un bar éco-conçu, hors-réseau & qui maîtrise son impact.
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, Lomar Bar vous propose une carte de produits principalement locaux & issus de l'agriculture biologique.

Vous trouverez ci-dessous quelques-uns de nos chers 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*.
- Nos plats sont réalisés de manière artisanale par une auberge angevine, et conditionnés pour nous sous forme de bocaux.

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 & Pêche	6 €
Jus de Pomme & Framboise	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, 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 Dmne de la Cotelleraie 2021

7 €

27 €

Bourgogne

★ Vosne Romanée 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

7 €

27 €

Bourgogne

★ Chablis 1er Cru Alain Mathias 2018

70 €

Nos Vins Rosés

Bandol

Domaine de la Tour du Bon 2021

7 €

49 €

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

Champagne Fleury Biodynamie Blanc de Noirs

13 €

69 €

Bollinger Spécial Cuvée James Bond

130 €

★ *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	8,0% - 50cl	13 €
Paix Dieu Triple Blonde	10,5% - 33cl	7 €

Apéritif

Martini Blanc	8 €
Cidre Brut (75cl)	25 €
Spritz	9 €
Le cocktail de Pan	8 €

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





Les « Planches du Domaine de Pan »

Charcuterie & condiments	22€
Fromages fermiers & locaux – chèvre, vache...	22€

Fruits de mer

Plateau de fruits de mer pour 2 (<i>à commander 48h à l'avance</i>)	70€
---	-----

Entrée

Soupe de saison	9€
 Velouté de courgettes au fromage frais	10€
 Velouté de poireaux & pomme de terre	10€
 Salade de haricots verts et gésiers confits, poivrons marinés	11€
 Salade de quinoa – <i>Thon, tomates, citron confits, artichauts...</i>	11€

Plats

 Porc au caramel	15€
 Coquille à la bolognaise	14€
 Brandade aux deux poissons	15€
 Sauté de volaille à la crème du Coteaux du Layon	15€

Desserts

 Fondant au Chocolat	8€
 Panacotta Vanille	8€
Salade de Fruits	7€



*Ces plats sont préparés par un artisan en Pays de la Loire et conditionnés en bocaux.
Nous avons choisi ce type de conditionnement afin de proposer sur notre carte une cuisine variée et locale tout en limitant les pertes et gâchis alimentaires, en adéquation avec notre politique environnementale*

Brunch

Le Brunch est disponible tous les dimanches de 11h30 à 15h00, sur [réservation](#).

Le 1^{er} dimanche du mois, le brunch inclut une activité au Domaine de Pan

Tarifs

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

Produits Salés

Fruits de mer : huitres, coquillages du moment	
Gaspacho / soupe du moment	Assortiments de fromages
Plateaux de charcuteries	Salade bauloise
Cake salé	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, pâtes à tartiner bio
Le Miel du Domaine de Pan	

Boissons Chaudes incluses

Café, Café au lait
Thé
Chocolat chaud
Cappuccino

Champagne inclus (Brunch Champagne)

Champagne Fleury Biodynamie

Les produits et boissons de la carte sont à votre disposition en supplément.