OTONALI

HOTEL

TARIFS

Prix en TTC

Chambre double vue cour	**80€ à 225€**
Chambre double vue port	**90€ à 350€**
Chambre double vue place	**85€ à 310€**
Chambre double vue port et place	**115 à 185€**
Grande chambre double vue port	**125 à 195€**
Chambre triple vue port	**100€ à 390€**
Chambre quadruple (2 adultes et 2 enfants)	**129€ à 450€**
Taxe de séjour*	1,35€/pers/jour

Toutes nos chambres sont équipées d'un sèche-cheveux, d'une TV écran plat et du wifi gratuit.
Établissement non-fumeur. Animaux non acceptés. La réception est ouverte de 7h à 22h.
Nos tarifs peuvent être modifiés en fonction de la période. Offre NA/NR à partir de 80€.

PETIT-DÉJEUNER

Lundi au Samedi de 7h à 10h. Dimanche et jours fériés de 7h30 à 10h.

Sous forme de buffet **15€/pers/jour**
de 7h à 10h la semaine
de 7h30 à 10h le week-end et jours fériés

Petit déjeuner "sur le pouce" **8.50€**
Une boisson chaude + une viennoiserie + une boisson fraîche

BAR

Ouvert tous les jours

Sélection de vins

Verre	5.50 à 6€
Bouteille	33 à 87€

Cocktails

Gin tonic bio	12€
Planteur	7.50 à 9.50€

Grignotages

Chips de sarrasin et tartare d'algues	6.50€
Rillettes de poisson	10.50€

RESTAURANT JAPONAIS

MENU IZAKAYA

Ouvert du Jeudi au Lundi, de 12h à 14h et de 19h à 22h
Menu disponible les soirs de semaine et les week-ends

LES PLATS FROIDS

Sashimi du jour	28
Noix de Saint-Jacques snackées, salade aux algues Wakamé, vinaigrette au sésame	25
Barachirashi au Homard (mi-cuit) et thon rouge cru mariné	25
Foie gras à l'anguille fumée et au Saké Kasu, pain au sarrasin "Fleur de Levain"	26

LES PLATS CHAUDS

Tempura du marché	à l'ardoise
Poisson du jour, gratiné de miso au shiso, sauce crustacés au saffran et daïkon	à l'ardoise
Soba, nouilles de sarrasin et chair d'araignée, champignons et bouillon de bonite	25
Tonkatsu, porc de la Maison Lepage pané et frit, julienne de choux cru marinée	24
Tsukune, brochettes à la chair de volaille (mix de poulet et de canard), nappées de sauce teriyaki	20
Ravioles du moment, bouillon de bonite	28
Pièce de boeuf wagyū (Race bovie d'originie japonaise)	à l'ardoise

LES DESSERTS

Mochi fourré à la gelée de framboise et la pâte de haricots rouge "Azuki", mousse de fromage Blanc au thé vert grillé "Hojicha"	14
Gâteau Opéra au thé vert matcha et au chocolat blanc, crème de marron aux pommes	14
Coupe glacée, deux boules, parfums au choix et chantilly maison	9.50

MENU DÉJEUNER

Menu disponible tous les midis, le Lundi, Jeudi et Vendredi

LES PLATS FROIDS

Sashimi du jour	28

LES PLATS CHAUDS

Poisson du jour, gratiné de miso au shiso, sauce crustacés au saffran et daïkon	à l'ardoise
Soba, nouilles de sarrasin et chair d'araignée, champignons et bouillon de bonite	25
Curry Katsu, porc pané et frit, curry japonais et riz blanc japonais	24

LES ACCOMPAGNEMENTS

Bol de riz blanc japonias	5
Tsukemono, pickles de légumes du moment	5.50

LES DESSERTS

Dessert du jour	9.50
Coupe galcée, deux boules, parfums au choix et chantilly maison	9.50

LES BOISSONS

Sélection de vins

Rouge	39 à 340€
Blanc	36 à 128€
Rosé	33 à 49€

Sélection de sakés 108 à 240€

Sélection de champagne 112 à 160€

@otonali_saintmalo
www.otonali.fr

NOUS CONTACTER

Hôtel +33.2.99.40.47.11
Restaurant +33.2.99.88.69.88