



Carte & Menus



02 32 40 48 48
www.lepresaintgermain.com
Suivez-nous sur les réseaux sociaux



Prix nets en euros, taxes et services.
Liste des produits allergènes consultable à la réception.

Menu du jour

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 22€

Entrée + Plat + Dessert 27€

Choix sur l'ardoise

Uniquement la semaine

Menu Express

Plat du jour ou Tartare de bœuf ou

Camembert rôti au miel

+ Café gourmand 23€

Uniquement le midi

La Carte

En attendant : seul ou à partager

Planche mixte : charcuteries et fromages 17€

Planche mer : duo de saumon gravlax et fumé maison 18€

Pour Commencer

Entrée

Plat

Avocado Toast, œuf mollet frit et ses deux saumons 14€ 20€

Bruschetta au jambon Serrano et sa burrata au pesto 12€ 18€

Poke bowl poulet et ses crudités 12€ 18€

Ravioles de légumes grillés à l'ail, paprika fumé et thym, jus à l'huile d'olive 12€ 18€

Ceviche de daurade au citron vert, mangue, framboise et coriandre 14€ 20€

La Terre

Croustillant d'agneau de sept heures, pommes fondantes aux épices douces 23€

Camembert d'Isigny rôti au miel, pommes grenailles et charcuteries 17€

Tartare de bœuf (180gr), frites fraîches maison et salade 18€

The Burger made in Pré Saint Germain (180gr), frites fraîches maison 18€

Bavette de bœuf* (220gr) sauce porto et morilles ou échalotes, pommes sarladaises 22€

Magret de canard jus réduit porto cassis, pommes sarladaises 23€

Pluma de cochon Ibérique piperade et chorizo, écrasé de pomme de terre 20€

Le wok de légumes au curry 18€

La Mer

Filets de rougets sur tomates confites à l'italienne et linguines au pesto frais 19€

Filet de turbot au beurre d'agrumes et risotto crémeux 27€

Gambas « label rouge de Madagascar » flambées au cognac, thym et linguines 24€

Les Gourmandises (à commander en début de repas)

Assiette d'assortiment de fromages 9€

Nougat glacé maison et son coulis de fruits rouges 10€

Sablé au romarin ganache chocolat blanc basilic et fraises 10€

Macaron chocolat pistache et pistaches torréfiées 10€

Véritable chocolat liégeois 10€

The Profiterole 10€

Café ou thé très gourmand du Pré 10€

Salade de fruits frais maison 8€

 Version végétarienne possible

* Origine Angus ou Normande

** Supplément sauce 1,50€

Menu of the day

Starter + Main Course or Main Course +
Dessert 22€

Starter + Main course + Dessert 27€

Choice on the slate
Only during the week

Menu Express

Dish of the day or Beef tartare or
Camembert roasted with honey
+ Gourmet coffee 23€

Only at lunchtime

La Carte

In the meantime: alone or to share

Mixed board: cold cuts and cheeses 17€
Sea board: duo of gravlax and homemade smoked salmon 18€

	Starter	Starter	Main course
Avocado Toast, fried soft-boiled egg and two salmon 🌿	14€	20€	
Bruschetta with Serrano ham and pesto burrata	12€	18€	
Chicken poke bowl with raw vegetables	12€	18€	
Grilled vegetable ravioli with garlic, smoked paprika and thyme, juice with olive oil 🌿	12€	18€	
Sea bream ceviche with lime, mango, raspberry and coriander	14€	20€	

Earth

Seven-hour lamb crisp, fondant potatoes with sweet spices 23€
Roasted Camembert d'Isigny with honey, new potatoes and cold cuts 🌿 17€
Beef tartare (180gr), fresh homemade fries and salad 18€
The Burger made in Pré Saint Germain (180gr), fresh homemade fries 18€
Flank steak* (220gr) porto sauce and morels or shallots, sarladaise potatoes 22€
Duck breast, reduced jus, port, blackcurrant, sarladaise potatoes 23€
Iberian pig pluma piperade and chorizo, mashed potato 20€
The vegetable wok with curry 🌿 18€

The Sea

Red mullet fillets on Italian candied tomatoes and linguine with fresh pesto 19€
Turbot fillet with citrus butter and creamy risotto 27€
"Madagascar red label" prawns flambéed with cognac, thyme and linguine 24€

Les Gourmandises 🌿 (to be ordered at the beginning of the meal)

Assorted cheese platter 9€
Homemade iced nougat with red fruit coulis 10€
Rosemary, white chocolate basil and strawberry ganache shortbread 10€
Chocolate pistachio macaron and roasted pistachios 10€
Genuine Liège chocolate 10€
The Profiterole 10€
Very gourmet coffee or tea from Le Pré 10€
Homemade fresh fruit salad 8€

🌿 Vegetarian version possible

* Angus or Norman origin

** Sauce supplement 1,50€

Net prices in euros, taxes and services. List of allergenic products can be consulted at the reception.