



## Carte & Menus



02 32 40 48 48  
[www.lepresaintgermain.com](http://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€
Cocotte de ris de veau aux morilles	16€	23€
Cassolette de 12 escargots au beurre d'ail	14€	
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, avocat 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) façon béarnaise 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 et lait de coco 	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 crème vanille fève de tonka, pistaches torréfiées, framboises fraîches	10€
Juste un moelleux au chocolat extra noir cœur pistache	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€
Sweetbreads casserole with morels		16€	23€
Cassolette of 12 snails with garlic butter		14€	
Grilled vegetable ravioli with garlic, smoked paprika and thyme, juice with olive oil 🌿		12€	18€
Sea bream ceviche with lime, mango, avocado 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) béarnaise style 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 and coconut milk 🌿	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€
Macaroon cream vanilla tonka bean, roasted pistachios, fresh raspberries	10€
Just an extra dark chocolate cake with a pistachio heart	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.