



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

En attendant : seul ou à partager

Planche mixte : charcuteries et fromages 12€

Entrées

Filets de Rougets au beurre d'ail sur confit de fenouil à la Normande 14€

Assiette de Foie Gras 16€

Tataki de Thon aux légumes croquants 14€

Bruschetta à l'avocat, œuf mollet, lard grillé et pickles 13€

Burrata di Bufala sur tartare de légumes au pesto, huile de noisettes, pignon de pin et noisettes torréfiées 13€

La Terre

Entrecôte de bœuf (300gr), sauce poivre vert ou beurre maître d'hôtel 25€

Rognons de veau au Xérès, pleurotes et écrasé de pomme de terre 19€

Magret de canard de la ferme de Barville, jus réduit au Porto, écrasé de pomme de terre à la truffe 24€

L'Eau & La Mer

Filet de Saint-Pierre, beurre d'agrumes et légumes persillés 23€

Risotto de perles de pâtes au pesto rouge et crevettes sautées au curry  24€

Dos de cabillaud rôti sauce chorizo et son risotto crémeux 23€

Le Bistrot

Camembert rôti au miel, pommes grenailles et charcuterie 17€

Tartare de bœuf à l'italienne, frites maison 16€

Burger du Pré Saint Germain au comté 16€

Les gourmandises

Assiette d'assortiment de fromages 9€

Crème brûlée au Pommeau 9€

The profiterole 10€

Moelleux au chocolat, cœur coulant mangue passion et son coulis 10€

Choux façon Paris-Brest 10€

Café ou thé très gourmand du Pré 10€

Salade de fruits frais maison 8€

 Version végétarienne sans crevettes possible

Prix nets en euros, taxes et services

Liste des produits allergènes consultable à la réception

Menu du jour

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 20€

Entrée + Plat + Dessert 26€

Choix sur l'ardoise

Uniquement la semaine

Menu Express

Plat du jour ou Tartare de bœuf ou

Camembert rôti au miel

+ Café gourmand 22€

Uniquement le midi

Formule du Pré

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 33€


Entrée + Plat + Dessert 40€

Supplément fromage 6€

Entrée au choix

- Filets de Rougets au beurre d'ail sur confit de fenouil à la Normande
- Tataki de Thon aux légumes croquants
- Bruschetta à l'avocat, œuf mollet, lard grillé et pickles
- Burrata di Bufala sur tartare de légumes au pesto, huile de noisettes, pignon de pin et noisettes torréfiées

Plat au choix

- Entrecôte de bœuf (300gr), sauce poivre vert ou beurre maître d'hôtel
- Rognons de veau au Xérès, pleurotes et écrasé de pommes de terre
- Magret de canard de la ferme de Barville, jus réduit au Porto, écrasé de pomme de terre à la truffe
- Filet de Saint-Pierre, beurre d'agrumes et légumes persillés
- Risotto de perles de pâtes au pesto rouge et crevettes sautées au curry 
- Dos de cabillaud rôti sauce chorizo et son risotto crémeux

Dessert au choix

- Assiette d'assortiment de fromages
- Crème brûlée au Pommeau
- The profiterole
- Moelleux au chocolat, cœur coulant mangue passion et son coulis
- Choux façon Paris-Brest
- Café ou thé très gourmand du Pré
- Salade de fruits frais maison

 Version végétarienne sans crevettes possible

Prix nets en euros, taxes et services

Liste des produits allergènes consultable à la réception