



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€
Assiette de Foie Gras	15€


Entrées

Filets de Rougets au beurre d'ail sur confit de fenouil à la Normande	14€
Tataki de Thon aux légumes croquants	14€
Bruschetta à l'avocat, œuf mollet, jambon serrano, 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	24€
Brochette d'agneau façon orientale, légumes poêlés aux épices, tahini, tzatziki	23€
Magret de canard de la ferme de Barville, jus réduit au Porto	24€

L'Eau & La Mer

Matelote du Pêcheur Normand, écrasé de pomme de terre	24€
Crèmeux de risotto vert aux perles de pâtes et légumes, crevettes sautées au curry 	23€
Dos de cabillaud rôti sauce chorizo et son risotto crèmeux	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 camembert	16€

Les gourmandises

Assiette d'assortiment de fromages	9€
Pavlova façon vacherin aux fraises	10€
The profiterole	10€
Moelleux au chocolat, cœur coulant mangue passion et son coulis	10€
Sablé au romarin, ganache chocolat blanc basilic et ses framboises	10€
Café ou thé très gourmand du Pré	10€
Salade de fruits frais maison	8€

 Version végétarienne sans crevettes possible

Menu du jour

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 20€
Entrée + Plat + Dessert 26€
Choix sur l'ardoise
Uniquement du lundi au vendredi

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, jambon serrano, 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

Camembert rôti au miel, pommes grenailles et charcuterie
Entrecôte de bœuf (300gr), sauce poivre vert ou beurre maître d'hôtel
Brochette d'agneau façon orientale, légumes poêlés aux épices, tahini, tzatziki
Magret de canard de la ferme de Barville, jus réduit au Porto, pommes gaufrette
Tartare de bœuf à l'Italienne, frites maison
Burger du Pré Saint Germain au camembert
Crèmeux de risotto vert aux perles de pâtes et légumes, crevettes sautées au curry
Dos de cabillaud rôti sauce chorizo et son risotto crèmeux
Matelote du Pêcheur Normand, écrasé de pomme de terre

Dessert au choix

Assiette d'assortiment de fromages
Pavlova façon vacherin aux fraises
The profiterole
Moelleux au chocolat, cœur coulant mangue passion et son coulis
Sablé au romarin, ganache chocolat blanc basilic et ses framboises
Café ou thé très gourmand du Pré
Salade de fruits frais maison

Prix nets en euros, taxes et services

Liste des produits allergènes consultable à la réception