



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 23€

Entrée + Plat + Dessert 28€

Choix sur l'ardoise

Uniquement la semaine

Menu Express

Plat du jour ou Tartare de bœuf ou

Camembert rôti au miel

+ Café gourmand 25€

Uniquement le midi

La Carte

En attendant : seul ou à partager

Planche mixte : charcuteries et fromages 17€

Pour Commencer

Ceviche de Daurade citron, mangue avocat et coriandre  14€

Œuf mollet, crémeux au chorizo sur son pain maison et ses chips de pancetta 12€

Burrata d'hiver : toast crémeux, poire, sirop d'érable, pignons de pin et pancetta  14€

Ravioles de canard confit sauce porto et escalope de foie gras poêlée  16€

Cassolette d'escargots (12) au beurre d'ail maison 14€

La Terre

Blanquette de veau de ma grand-mère et son écrasé de pomme de terre 20€

Croustillant d'agneau de sept heures, pommes fondantes aux épices douces 24€

Camembert d'Isigny rôti au miel, pommes grenailles et charcuteries  18€

Entrecôte Normande (300gr) sauce Porto Morilles, pommes sautées  27€

Tartare de bœuf traditionnel, frites fraîches maison et salade 18€

Le Burger du Pré au cheddar, frites fraîches maison 18€

Rognons de veau au Xérès, risotto de céleri au jambon cru, écrasé de pomme de terre .. 20€

Burger végétarien au cheddar avec sa galette végétale  18€

La Mer (selon arrivage)

Pavé de thon Mi-cuit sauce vierge mangue pignons de pins et riz parfumé 23€

St-Jacques de nos côtes juste poêlée sur son wok de légumes  25€

Dos de Cabillaud façon Rossini, pleurotes bio et son risotto  26€

Les Gourmandises (à commander en début de repas)

Assiette d'assortiment de quatre fromages 9€

Paris-Brest praliné amande noisette façon Conticini 10€

Crème brûlée parfumé au carambar caramel  9€

Tarte tatin du Pré Saint Germain et sa crème d'Isigny 10€

Sphère chocolat pistache sur macaron et son cœur Amarena  10€

The Profiterole 10€

Café ou thé très gourmand du Pré 10€

Salade de fruits frais maison 9€

 Version végétarienne possible

 Nouveau à la carte

** Supplément sauce 1,50€

Menu of the day

Starter + Main Course or Main Course +
Dessert 23€

Starter + Main course + Dessert 28€

Choice on the slate
Only during the week

Menu Express

Dish of the day or Beef tartare or
Camembert roasted with honey
+ Gourmet coffee 25€

Only at lunchtime

La Carte

In the meantime: alone or to share

Mixed platter: cold cuts and cheeses 17€

Starter

Sea bream ceviche with lemon, mango, avocado and coriander 14€
Soft-boiled egg, creamy chorizo on homemade bread and pancetta crisps 12€
Winter burrata: creamy toast, pear, maple syrup, pine nuts and pancetta 🌿 14€
Duck confit ravioli with port sauce and pan-fried foie gras escalope 16€
Casserole of snails (12) in homemade garlic butter 14€

Earth

My grandmother's veal stew with mashed potatoes 20€
Crispy seven-hour lamb, melting apples with mild spices 24€
Roasted Camembert d'Isigny with honey, new potatoes and cold cuts 🌿 18€
Entrecôte Normande (300g) with Porto and Morel mushroom sauce, sautéed potatoes 27€
Traditional beef tartare, homemade fresh fries and salad 18€
The Meadow Burger with cheddar cheese, homemade fresh fries 18€
Veal kidneys in sherry, celery risotto with cured ham, mashed potatoes 20€
Vegetarian burger with cheddar cheese and a plant-based patty 🌿 18€

The Sea (depending on availability)

Half-cooked tuna steak with mango virgin sauce, pine nuts and fragrant rice 23€
Scallops from our coast, simply pan-fried on a bed of vegetables 25€
Cod loin Rossini style, organic oyster mushrooms and its risotto 26€

Dessert 🌿 (to be ordered at the beginning of the meal)

Assorted cheese platter 9€
Crème brûlée flavored with caramel candy 9€
Paris-Brest praline Conticini 10€
Tarte tatin from Pré Saint Germain and its Isigny cream 10€
Pistachio chocolate sphere on a macaron with an Amarena heart 10€
The Profiterole 10€
Very gourmet coffee or tea from Pré 10€
Homemade fresh fruit salad 9€

🌿 Vegetarian version possible

* Sauce supplement 1,50€