



## 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

## 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, 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 ..... 25€

Brochette d'agneau façon orientale, légumes poêlés aux épices, tahini, tzatzíki ..... 23€

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 bar, 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€

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

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, 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

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, écrasé de pomme de  
terre à la truffe .....  
Filet de bar, 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 .....  
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 .....

🌿 Version végétarienne sans crevettes possible

Prix nets en euros, taxes et services

Liste des produits allergènes consultable à la réception