



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
+ Café gourmand 25€





Uniquement le midi

La Carte




En attendant : seul ou à partager

Planche mixte : charcuteries et fromages	17€
Petit camembert rôti au miel, pain toasté et charcuteries	17€
Planche saumon, guacamole et toasts 	20€



Pour Commencer

	Entrée	Plat
Ceviche de Daurade aux agrumes, avocat et coriandre 	15€	23€
Aumônière de légumes au paprika fumé et épices douces sauce Prosecco 	12€	19€
Avocado toast feuilleté, œuf mollet aux 2 saumons gravlax et fumé 	14€	22€
Burrata au pesto sur bruschetta et jambon speck 	14€	22€
Foie gras maison et son chutney au piment d'Espelette	18€	




La Terre

Croustillant d'agneau de sept heures, mariné à l'ail et romarin, pommes grenailles 	24€
Entrecôte Normande (300gr) sauce Porto Morilles, pommes sautées	26€
Tartare de bœuf sauce barbecue, frites fraîches maison et salade 	18€
Le Burger du Pré au cheddar, frites fraîches maison	18€
Rognons de veau au Xérès et sa purée gratinée au chèvre	21€
Burger végétarien au cheddar avec sa galette végétale, frites maison 	18€

La Mer (selon arrivage)

Filet de Bar grillé sauce vierge mangue, pignons de pin et riz parfumé 	24€
Tartare de trois saumons saveur iodée, frites fraîches maison et salade 	23€
Dos de Cabillaud façon Rossini (escalope de foie gras et jus de bœuf) et son risotto	26€

Les Gourmandises (à commander en début de repas)

Assiette d'assortiment de quatre fromages	9€
L'irremplaçable moelleux au chocolat Barry cœur caramel beurre salé 	10€
Pavlova framboise et crémeux chocolat blanc basilic	10€
Mille-feuille d'abricot confit au romarin 	10€
Soupe de fruits de saison au vin de prune japonaise « Fu-Ki plum 9° » (aussi sans alcool) ...	9€
Profiterole de fraise chocolat et chantilly vanillée 	10€
Café ou thé très gourmand du Pré	10€

 Version végétarienne possible

 Nouveau à la carte

** Supplément sauce 1,50€