



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€

Planche mer : duo de saumon gravlax et fumé maison 18€

Pour Commencer

Trilogie de saumons (fumé, gravlax, mi-cuit) et son crémeux d'avocat 16€

Œuf mollet crème de champignons forestiers, risotto et copeaux de foie gras 13€

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

Ravioles de légumes grillés à l'ail, paprika fumé et thym et jus à l'huile d'olive  13€

Foie gras maison et son chutney aux figues (élevage la ferme de la Houssaye) 18€

La Terre

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

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

Tartare de bœuf à l'italienne, frites fraîches maison et salade 18€

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

Filet de Bœuf sauce Porto Morilles pommes sautées 27€

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

Ris de veau sauce cassis, risotto de céleri au jambon Serrano et purée truffée 25€

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 au beurre et fleur de sel et risotto crémeux 25€

Gambas « Label rouge de Madagascar » flambées au cognac, thym et tagliatelles 25€

Les Gourmandises (à commander en début de repas)

Assiette d'assortiment de fromages 9€

Crème brûlée de Noël au pain d'épices  9€

Paris-Brest praliné façon Conticini 10€

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

Sphère au chocolat façon « snickers »  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€
Sea board: duo of gravlax and homemade smoked salmon	18€

Starter

Trilogy of salmon (smoked, gravlax, semi-cooked) and its avocado cream	16€
Soft-boiled egg with wild mushroom cream, risotto and foie gras shavings	13€
Winter burrata: pear, maple syrup and pancetta	14€
Grilled vegetable ravioli with garlic, smoked paprika and thyme and olive oil jus 🌿	13€
Homemade foie gras with fig chutney (La Houssaye farm)	18€

Earth

Crispy seven-hour lamb, melting apples with mild spices	24€
Roasted Camembert d'Isigny with honey, new potatoes and cold cuts 🌿	18€
Italian-style beef tartare, fresh homemade fries and salad	18€
The Pré Saint Germain Burger with cheddar cheese and homemade fresh fries.	18€
Beef fillet with Port Morels sauce, sautéed potatoes	27€
My grandmother's veal blanquette and mashed potatoes	20€
Sweetbreads with blackcurrant sauce, celery risotto with Serrano ham and truffled mashed potatoes	25€
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 coasts, simply pan-fried, served with creamy risotto	25€
"Label rouge de Madagascar" prawns flambéed with cognac, thyme and tagliatelle	25€

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

Assorted cheese platter	9€
Christmas crème brûlée with gingerbread	9€
Paris-Brest praline Conticini	10€
Tarte tatin from Pré Saint Germain and its Isigny cream	10€
Chocolate sphere in the style of "Snickers"	10€
The Profiterole	10€
Very gourmet coffee or tea from Pré	10€
Homemade fresh fruit salad	9€

🌿 Vegetarian version possible

* Sauce supplement 1,50€

Net prices in euros, taxes and services.
List of allergenic products can be consulted at the reception.