

LES

Augustins

RESTAURANT & BAR

FORMULE DÉJEUNER

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI

Plat du Jour,

1 eau (50cl), soda (33cl) ou jus (20cl)

&

Café gourmand

25,00 €

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes entrant dans la composition de nos plats.

Prix nets, services compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LES ENTRÉES

Burrata crémeuse <i>Pesto de noix, éclats de mortadelle et pistache</i>	12,00 €
Tomates d'antan, jus de tomate verte <i>Glaçage de balsamique, croustillant à l'ail et graines torréfiées</i>	9,00 €
Gravlax de saumon à la betterave et baies roses <i>Crème légère à l'aneth, blini doré</i>	11,00 €
Crudo de daurade royale, pulpe de tomate jaune <i>Mangue acidulée, huile de cebette & poivre de Sishuan</i>	13,00 €

LES POISSONS & VÉGÉTARIENS

Filet de maquereau grillé à la flamme, sauce Pomodoro <i>Olive Kalamata et grenailles fondantes marinées au vin blanc et citron</i>	21,00 €
Tartare de thon <i>Avocat fondant, mangue acidulée, chips de parmesan et frites maison</i>	22,00 €
Chou-fleur rôti aux épices douces <i>Houmous crémeux au cumin, chimichurri et bouquet d'herbes fraîches</i>	16,00 €

Les accompagnements (4€) : Purée maison / Légumes de saison rôtis au thym/ Frites fraîches au vinaigre / Sucrine croquante

LES VIANDES

Cœur de rumsteak Wagyu australien (200g) <i>Demi-glace corsé au vin rouge, sucrose rôtie et frites maison</i>	36,00 €
Côte de veau tendre <i>Purée maison onctueuse au poivre de java, jus au beurre demi-sel</i>	27,00 €
Vitello tonnato (quasi de veau), sauce antiboise finement taillée <i>Noisettes grillées, câprons croquants et frites maison</i>	23,00 €
Faux filet d'agneau rôti <i>Jus réduit au thym et déclinaison de carottes</i>	32,00 €
Echine de porc confite, tomates mijotées aux olives <i>Câpres frits, purée maison et brocolis</i>	21,00 €

LES DESSERTS

Plateau de fromages du Nord (de la Ferme du Vinage de Roncq) <i>Sélection de 3 fromages du moment</i>	12,00 €
Ile Flottante, crème anglaise <i>Caramel beurre salé et amandes concassées</i>	8,00 €
Tartelette ananas confite vanille et gingembre <i>Syphon de yaourt coco</i>	9,00 €
Tarte à la bière façon crème brûlée <i>Ganache au chocolat et gel de bière amer</i>	7,00 €
Mousse au chocolat grand-mère, cacao et fleur de sel <i>À partager</i>	10,00 €
Café gourmand du moment	7,00 €

oceaniahotels.com

