

LES
Augustins

RESTAURANT & BAR

FORMULE DÉJEUNER

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI

Plat du Jour

&

Café Gourmand

21,00 €

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.

VINS AU VERRE

Champagne

Taittinger *Cuvée Prestige* 15,00 €

Blancs

Cave de Lugny 10,00 €
Viré Clessé - Bourgogne 2023

Domaine Des Hardières *Les Petits Gars* 8,00 €
Anjou - Loire 2022

Domaine de Paraza *Eté Indien* 7,00€
Vin de France - Languedoc 2021

Rouges

Château La Papèterie *Montagne Saint Emilion* 9,00 €
Bordeaux 2022

Clos du Caillou *Le Caillou* 8,00 €
Côte du Rhône - Rhône 2024

Domaine Delobel *La Parenthèse Pineau D'Aunis* 7,00 €
Vin de France - Loire 2022

Rosé

Château D'Astros *Amour* 8,00 €
Côte de Provence - Provence 2023

À LA CARTE

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI

LES ENTRÉES

Burrata des Pouilles crémeuse <i>Pesto de pistache, éclats de mortadelle</i>	00,00 €
Asperges vertes fondantes <i>Suprêmes d'orange caramélisés, vinaigrette vive aux noisettes torréfiées</i>	00,00 €
Gravlax de saumon à la betterave et baies roses <i>Crème légère à l'aneth, blini doré maison</i>	00,00 €
Ceviche de bar au gingembre frais <i>Radis croquants, coriandre fraîche et citron vert</i>	00,00 €

LES POISSONS & VÉGÉTARIEN

Filet de bar de ligne <i>Émulsion de persil, légumes croquants et pickles acidulés</i>	00,00 €
Belle sole meunière dorée au beurre noisette <i>Poêlée de haricots verts et pommes fondantes</i>	00,00 €
Linguine alle vongole, palourdes fraîches <i>Jus parfumé au citron et persil plat</i>	00,00 €
Tartare de thon rouge <i>Avocat fondant, mangue acidulée et chips de parmesan</i>	00,00 €
Chou-fleur rôti aux épices douces <i>Houmous crémeux au cumin, chimichurri et bouquet d'herbes fraîches</i>	00,00 €

LES VIANDES

Demi-poulet fermier des Landes, grillé à la flamme <i>Jus concentré et frites maison</i>	00,00 €
Chuck flap Black Angus <i>Jus au café anisé, sucrine caramélisée (pris au Kg)</i>	00,00 €
Côte de veau tendre 300 g <i>Purée maison onctueuse, jus au beurre noisette</i>	00,00 €
Vitello tonnato (quasi de veau) <i>Sauce antiboise onctueuse, noisettes grillées et câprons croquants</i>	00,00 €
Carré d'agneau en croûte d'herbes <i>Jus corsé et carottes glacées au beurre doux</i>	00,00 €

Les accompagnements : Purée maison / Légumes de saison rôtis / Frites fraîches / Haricots verts sautés au beurre / Sucrine croquante

LES DESSERTS

Plateau de fromages du Nord (Ferme du Vinage à Roncq) <i>Découpe à table</i>	00,00 €
Tartelette au citron meringué	00,00 €
Carpaccio de fruits frais	00,00 €
Tarte à la bière	00,00 €
Mousse au chocolat au sucre pétillant <i>À partager</i>	00,00 €

oceaniahotels.com

