

LES

Augustins

RESTAURANT & BAR

FORMULE DÉJEUNER

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI

**Plat du Jour OU Plat végétarien,
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

Carpaccio de pastèque <i>Emietté de feta, réduction balsamique, menthe & pignons de pin</i>	08,00 €
Ceviche de daurade royale relevé au gingembre <i>Pêches fraîches, coriandre & pickles de radis</i>	12,00 €
Rillettes de lieu noir <i>Tuile de Parmesan & poudre d'olive noire</i>	09,00 €
Poulpe grillé <i>Houmous au cumin, sauce vierge à la grenade</i>	15,00 €

LES POISSONS & VÉGÉTARIEN

Filet de daurade royale, sauce puttanesca <i>Gel de citron jaune brûlé, pignons de pin & croquettes de pommes de terre</i>	24,00 €
Tataki de thon albacore mariné au soja & sésame <i>Condiments miso & tofu, quinoa aux petits légumes</i>	23,00 €
Fregola sarda en risotto, crème de courgettes <i>Petits pois, Pecorino, pignons de pin & truffe fraîche</i>	19,00 €

Les accompagnements (4€) : Crémeux de patate douce / Légumes de saison rôtis / Frites fraîches au vinaigre / Quinoa aux légumes

LES VIANDES

Gravlax de canard, sauce soja, sésame & citron vert <i>Quinoa aux petits légumes</i>	23,00 €
Ballotine de volaille, émulsion au céleri <i>Condiments poivrons & Chorizo, crémeux de patate douce</i>	22,00 €
Vitello tonnato (quasi de veau), sauce antiboise finement taillée <i>Noisettes grillées & câprons croquants</i>	23,00 €
Bavette de bœuf Wagyu Australien (180g) <i>Jus de viande monté au beurre fumé au romarin & frites fraîches au vinaigre</i>	39,00 €
Cromesquis d'épaule d'agneau <i>Yaourt acidulé aux herbes, grenades, tomates cerises & courgettes rôties</i>	26,00 €

LES DESSERTS

Plateau de fromages du Nord (Ferme du Vinage de Roncq) <i>Sélection de 4 fromages du moment</i>	12,00 €
Salade de fruits frais finement taillés <i>Parfumée à la vanille</i>	08,00 €
Tartelette de fruits exotiques <i>Mascarpone, gel de passion & basilic</i>	09,00 €
Tarte à la bière façon crème brûlée <i>Ganache au chocolat & gel de bière amère</i>	08,00 €
Mousse au chocolat grand-mère, cacao & fleur de sel <i>À partager</i>	10,00 €
Café gourmand du moment	07,00 €

oceaniahotels.com

