

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 €**

**[oceaniahotels.com](http://oceaniahotels.com)**



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

Œuf parfait printanier <i>Poitrine fumée, crème d'épinards, fèves, oignons grelot &amp; noisettes concassées</i>	10,00 €
Asperge verte de saison, sauce hollandaise <i>Suprême d'orange sanguine &amp; copeaux de Pecorino</i>	12,00 €
Terrine de lapin aux pruneaux <i>Salade de mâche &amp; pickles de légumes</i>	11,00 €
Tataki de thon mariné au soja <i>Sésame torréfié, condiment miso &amp; tofu</i>	13,00 €

## LES POISSONS & VÉGÉTARIENS

Filet de bar grillé sur peau <i>Crème de maïs, pop-corn &amp; beurre blanc à l'encre de seiche</i>	26,00 €
Dos de cabillaud nacré & mousseline de chou-fleur <i>Salade de carottes râpées, aneth, amandes &amp; pois-chiche</i>	23,00 €
Fregola sarde en risotto à l'huile truffée <i>Courgette en crème, copeaux de Pecorino &amp; pignons de pin</i>	19,00 €

**Les accompagnements (4€) :** Purée maison / Légumes de saison rôtis / Frites fraîches au vinaigre / Mousseline de chou-fleur / Salade de carottes & aneth

## LES VIANDES

Demi-magret de canard & jus corsé à l'orange <i>Tian de légumes de couleurs</i>	22,00 €
Côte de veau (300g), échalotes confites <i>Purée maison &amp; réduction au beurre demi-sel</i>	31,00 €
Vitello tonnato (quasi de veau), sauce antiboise finement taillée <i>Noisettes grillées, câprons croquants &amp; frites maison</i>	23,00 €
Picanha de bœuf Wagyu Australien (grade 7) - 180g <i>Jus de viande monté au beurre fumé au romarin &amp; frites maison</i>	39,00 €
Tartare de bœuf Français au couteau <i>Chorizo 100% Ibérique, tomates séchées, pecorino &amp; frites maison</i>	24,00 €

## 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 &amp; amandes concassées</i>	9,00 €
Crumble de tournesol déstructuré sur coulis <i>Rhubarbe caramélisée &amp; fraises printanières</i>	8,00 €
Tarte à la bière façon crème brûlée <i>Ganache au chocolat &amp; gel de bière amer</i>	7,00 €
Mousse au chocolat grand-mère <i>Cacao, huile d'olive &amp; fleur de sel - À partager</i>	10,00 €
Café ou Thé gourmand du moment	7,00 €