



CARTE

de notre restaurant



HÔTEL RESTAURANT



*"En vous souhaitant un bon appétit et un bon moment
dans notre établissement."*



M. et Mme Desplanques

Apéritifs

Planche de charcuterie 2/3 personnes / *Cold cuts board* 14€
Sélection de charcuterie et de condiments / *Selection of cold cuts and condiments*

Planche mixte 2/3 personnes / *Mixed board* 19€
Sélection de charcuterie, fromages et condiments
Selection of cold cuts, cheese and condiments

Apéritif gourmand 2/3 personnes / *Gourmet aperitif* 23€
Sélection de charcuterie, fromages, saumon fumé, foie gras, condiments
Selection of cold cuts, cheese, smoke salmon, foie gras, condiments

Carpaccios et tartares

Carpaccio de bœuf sauce pistou et sa salade 
Beef carpaccio with pistou and salad

Entrée 9€ Plat 18€

Saumon fumé maison 10€ 18€
Home-smoked salmon

Carpaccio de saumon au citron vert et à l'huile d'olive 10€ 18€
Salmon carpaccio with lime and olive oil

Tartare de bœuf traditionnel, préparé ou non  19€
Beef tartar, traditional, prepared or not

Tartare de tomates multicolores des serres de Francilly  16€
basilic pignons de pin, échalotes sorbet à la tomate
*Tartare of multicolored tomatoes from serres de Francilly
basil pin nuts and shallots tomato sorbet*

Salades

Salade du sud-ouest / *Salad from the south west* 
Foie gras, magret, gésiers / *Fois gras, magret, gésiers*

Entrée 14€ Plat 21€

Salade de chèvre de M. Julien (02 Francilly) 12€ 17€
au miel des ruches de Demailly (02 Flavay Le Martel)
*Mr Julien's goat salad (02 Francilly)
honey from the hives of Demailly (02 Flavay Le Martel)*

Salade façon Niçoise / *Niçoise salad* 12€ 17€
Avec les légumes (tomates et concombres) des serres de Francilly
With vegetables (tomatoes and cucumbers) from the Francilly greenhouses

Salade Végane / *Vegan Salad*  10€ 15€

Lentilles corail au basilic et à l'huile d'olive, tofu et avocat  12€ 17€
Coral lentils with basil and olive oil, tofu and avocado

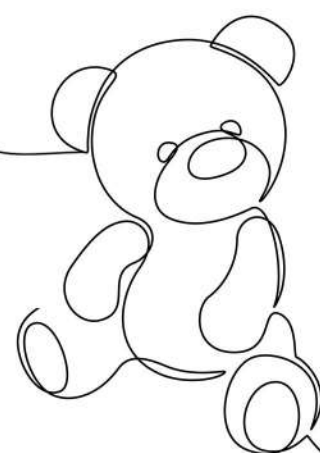


Entrées

Velouté du moment / <i>Cream of the moment</i>	8€
Entrée du moment/ <i>Starter of the moment</i>	10€
Assiette de charcuterie / <i>Plate of cuts board</i>	9€
Melon charentais en deux façons, jambon cru affiné minimum 12 mois <i>Melon charentais in two ways, cured ham aged minimum 12 months</i>	13€
Foie gras de canard à la fraise de la serre de Francilly <i>Duck foie gras with strawberry from la serre de Francilly</i>	20€
Tomates multicolores de Francilly à la Burrata <i>Multicolored tomatoes from Francilly with Burrata</i>	13€
Tartare de Thon à la Tahitienne / <i>Tahitian Tuna Tartare</i>	19€
Crevette géante rôtie / <i>Roasted Giant Shrimp</i> Légumes du soleil en gelée et espuma de Parmigiano Reggiano <i>Sun vegetables in jelly and Parmigiano Reggiano foam</i>	19€
Merlu poché au lait de coco / <i>Hake poached in coconut milk</i> Légumes croquants et émulsion citronnelle <i>Crunchy vegetables and lemongrass emulsion</i>	15€

Menu enfant

Burger, Steak haché, jambon ou plat du moment <i>Burger, minced steak, ham or dish of the day</i>
Garniture au choix : frites, légumes du jour <i>Choice of side dishes: French fries, vegetables of the day</i>
Glace ou Dessert du jour / <i>Ice cream or Dessert of the day</i>
14€



Poissons

Burger de Thon rouge, guacamole, tomate et ketchup maison 22€
Red tuna burger, guacamole, tomato and homemade ketchup

Filet de Bar cuit sur peau avec un accent du sud 27€
 Petits légumes poêlés et tapenade d'olives noires, sauce vierge aux herbes
Sea bass fillet cooked on skin with a southern accent
Pan-fried baby vegetables and black olive tapenade, herb vierge sauce

Pavé de saumon à la crème d'oseille / *Salmon fillet with sorrel cream* 23€
 Courgette ronde à la fine ratatouille, purée de carottes
Round zucchini with fine ratatouille, carrot puree



Viandes

Côte de veau grillée beurre d'ail et persil, endive braisée et pomme 25€
Grilled veal chop with garlic and parsley butter, braised endive and apple

Filet de canette, sauce aux agrumes, purée de patate douce 23€
Duck fillet, citrus sauce, sweet potato puree

Caille d'origine France désossée et farcie au foie gras d'origine U.E 29€
Quail of French origin, boneless and stuffed with foie gras of EU origin
 Embourrée de choux jus corsé
Stuffed with cabbage and strong juice

Filet de boeuf de race à viande, sauté au romarin et à l'ail 29€
Sautéed beef fillet with rosemary and garlic
 Sur un nid de champignons, pommes grenailles rôties sauce bordelaise avec sa moelle
On a nest of mushrooms, roasted new potatoes with Bordeaux sauce and marrow

Bavette de cochon Duroc de Batallé origine Espagne aux échalotes 15€
Duroc pork flank steak from Batallé, Spain, with shallots

Le plat de l'ardoise / *The slate dish* 14€

Tian de légumes du soleil et son tofu 16€
Tian of sun-drenched vegetables and tofu



■ Desserts et Fromages

Plateau de Fromages / <i>Cheese platter</i>	10€
Vacherin glace vanille et sorbet fraise artisanal <i>Vacherin vanilla ice cream and artisanal strawberry sorbet</i>	10€
Crêpes façon Suzette / <i>Crepes Suzette style</i> Supplément de 2€ pour les menus / <i>2€ extra for menus</i>	12€
Assiette gourmande / <i>Gourmet plate</i>	10€
Tartelette mousse pistache aux fraises des serres de Francilly <i>Pistachio mousse tartlet with strawberries from the Francilly greenhouses</i>	10€
Baba flambé au rhum <i>Baba flambéed with rum</i>	10€
Soufflé glacé au Grand Marnier <i>Baba flambéed with rum</i>	10€
Tarte fine aux pommes glace vanille artisanale <i>Thin apple tart with homemade vanilla ice cream</i>	10€
Coupe glacée St Germain et sa myriade de saveurs <i>St Germain ice cream sundae and its myriad of flavors</i>	9€
Dessert du moment maison <i>Dessert of the day</i>	7€
Salade de fruits maison <i>Homemade fruits salad</i>	7€
Crème à la chicorée, brûlée à la cassonade <i>Chicory cream, brown sugar brûlée</i>	7€



Menu Découverte

Prix nets

Entrée + plat ou plat + dessert **29€** Entrée + plat + dessert **37€**

Starter + plate or plate + dessert **29€** *Starter + plate + dessert* **37€**

 Mise en bouche / *Appetizer*

 Entrées

Melon charentais en deux façons, jambon cru affiné minimum 12 mois
Melon charentais in two ways, cured ham aged minimum 12 months

Tomates multicolores de Francilly à la Burrata
Multicolored tomatoes from Francilly with Burrata

Merlu poché au lait de coco / *Hake poached in coconut milk*
Légumes croquants et émulsion citronnelle
Crunchy vegetables and lemongrass emulsion



 Plats

Côte de veau grillée beurre d'ail et persil, endive braisée et pomme 
Grilled veal chop with garlic and parsley butter, braised endive and apple

Filet de canette, sauce aux agrumes, purée de patate douce 
Duck fillet, citrus sauce, sweet potato puree

Pavé de saumon à la crème d'oseille / *Salmon fillet with sorrel cream*
Courgette ronde à la fine ratatouille, purée de carottes
Round zucchini with fine ratatouille, carrot puree

 Plateau de fromages / *Cheese platter*
6€ de supplément / *6€ extra*

 Desserts

Tous les desserts de la carte / *All desserts on the menu*



Menu du Moment

Prix nets

(Sauf Samedi soir et Dimanche midi)

Entrée + plat ou plat + dessert **17€** Entrée + plat + dessert **21€**

Starter + plate or plate + dessert **17€** *Starter + plate + dessert* **21€**

Entrées

Assiette de charcuterie / *Charcuterie plate*

Soupe du moment / *Soup of the moment*

Entrée du moment viande / *Meat starter of the moment*

Entrée du moment poisson / *Fish starter of the moment*

Plats

Accompagnement frites maison ou garniture du moment
Served with homemade french fries or garnishes of the moment

Plat du moment viande / *Meat dish of the moment*

Plat du moment poisson / *Fish dish of the moment*

Bavette de cochon Duroc de Batallé origine Espagne aux échalotes
Duroc pork flank steak from Batallé, Spain, with shallots

Desserts

Assiette de fromages / *Cheese plate*

Crème à la chicorée, brûlée à la cassonade
Chicory cream, brown sugar brûlée

Salade de fruits maison / *Homemade fruits salad*

Dessert du moment / *Dessert of the moment*



Menu des Gourmets 48€

Prix nets

Avec une deuxième entrée 59€ / 2 starters 59€

■ Apéritif mise en bouche / *Appetizer*

■ Entrées

Foie gras de canard à la fraise de la serre de Francilly 
Duck foie gras with strawberry from la serre de Francilly

Tartare de Thon à la Tahitienne / *Tahitian Tuna Tartare* 

Crevette géante rôtie / *Roasted Giant Shrimp*
Légumes du soleil en gelée et espuma de Parmigiano Reggiano
Sun vegetables in jelly and Parmigiano Reggiano foam

■ Pause glacée / *Frozen break*

■ Plats

Caille d'origine France désossée et farcie au foie gras d'origine U.E
Quail of French origin, boneless and stuffed with foie gras of EU origin
Embourrée de choux jus corsé
Stuffed with cabbage and strong juice

Filet de boeuf de race à viande, sauté au romarin et à l'ail 
Sautéed beef fillet with rosemary and garlic
Sur un nid de champignons, pommes grenailles rôties sauce bordelaise avec sa moelle
On a nest of mushrooms, roasted new potatoes with Bordeaux sauce and marrow

Filet de Bar cuit sur peau avec un accent du sud
Petits légumes poêlés et tapenade d'olives noires, sauce vierge aux herbes
Sea bass fillet cooked on skin with a southern accent
Pan-fried baby vegetables and black olive tapenade, herb vierge sauce

■ Plateau de fromages / *Cheese platter*

■ Desserts

Tous les desserts de la carte / *All desserts on the menu*

