

OSENS

LE MENU DU JOUR

SUP DP

ENTREE + PLAT + DESSERT	40.00€
Formule entrée + plat ou plat + dessert	29.00€

LES FRUITS DE MER

Le plateau Dinard (pour 1 personne) 3 huitres de Cancale n°3, crevettes roses, bulots, bigorneaux, 3 langoustines, 1/2 tourteau	58.00€	25.00€
Le plateau Prestige (pour 1 personne, prix selon arrivage) à réserver 12h avant 1/2 homard, 3 huitres de cancale n°3, crevettes roses, bulots, bigorneaux, 3 langoustines, 1/2 tourteau	Prix selon poids du homard	

LES COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

Les huîtres n°3 de Mr Brévault (Cancale)	Les 6 13.00€	Les 12 26.00€
Tourteau ou Araignée (selon arrivage)	28.00€	15.00€
L'assiette de langoustine environ	300grs 28.00€	15.00€
Crevettes roses	200grs 12.00€	2.00€
Bulots	350grs 14.00€	2.00€
Bigorneaux	200grs 11.00€	2.00€

LES SUGGESTIONS DU JOUR

Les propositions du chef selon le marché du jour sur ardoise

LA CARTE

LES ENTREES

Tartare "retour de pêche" et son coulis mangue-passion	18.00€	6.00€
Rouleaux de crabe aux algues de Saint-Lunaire, chantilly Wasabi	23.00€	10.00€
Mi-cuit de saumon Bömlö, sésame noir, chutney de fenouil	18.00€	5.00€
Amandes de la Manche farcies la douzaine	21.00€	8.00€
Terrine de foie gras de canard au whisky Breton et truffe noire	19.00€	6.00€
Soupe de poissons d'Harbour, croûtons, rouille et emmental râpé	11.00€	

IDEES GOURMANDES

Wok de légumes croquants dans sa version végétarienne et nouilles chinoises	18.50€	
Wok poulet et gambas, légumes croquants et nouilles chinoises	28.00€	7.00€
Tagliatelles fraîches au saumon, velouté safrané	22.00€	
Lobsert Roll O'Sens servi avec frites	35.00€	14.00€
Tartare de bœuf charolais coupé au couteau cru ou cuit	22.00€	

VIANDES

Le Burger O'Sens de bœuf français au comté affiné & ses frites	24.00€	3.00€
Faux-filet Normand XL 300 grs à la plancha	29.00€	8.00€
Ris de veau aux graines de Kasha	34.00€	13.00€

POISSONS

Tous nos poissons sont frais, ils sont susceptibles de manquer en fonction de la demande

Bar entier à la plancha	28.00€	7.00€
Sole meunière ou fleur de sel	45.00€	24.00€
Le homard Breton / cuit à la plancha, ou rôti ou simplement froid (à commander à l'avance)	Sur réservation	

Nos poissons et nos viandes sont accompagnés d'une garniture du jour

FROMAGE

Notre sélection de fromages affinés	12.00€	12.00€
-------------------------------------	--------	--------

DESSERTS

Baba au rhum de Saint-Malo, chantilly à la vanille de Madagascar BIO	11.00€	5.00€
Dessert du jour	11.00€	
Café ou thé gourmand du moment	11.00€	5.00€
Fondant au chocolat noir "maison", sans gluten	11.00€	5.00€
Glaces et sorbets au choix de la ferme "Lait crème glacée"	La boule 3.00€	
Un supplément pour la chantilly et sauce vous sera facturé	2.50€	
Crêpes au Salidou (caramel au beurre salé maison)		9.50€

En cas d'allergies ou intolérances alimentaires, merci de bien vouloir le signaler à votre serveur.

