



Osens

LE BIEN-ÊTRE A DU GOÛT



## PLATEAUX DE FRUITS DE MER SEAFOOD PLATTERS

POUR 1 PERSONNE / FOR 1 PERSON

**Plateau Dinard** 59€  
6 huîtres de Cancale n°3, 8 crevettes roses, 5 langoustines, bulots, bigorneaux, 1/2 tourteau  
Dinard Platter  
6 Cancale oysters n°3, 8 shrimps, 5 langoustines, whelks, periwinkles, 1/2 crab  
**+ 26€**

**Plateau Prestige**, à commander 12h avant **Prix selon le cours**  
1/2 homard bleu, 6 huîtres de Cancale n°3, Depending on market prices  
8 crevettes roses, 5 langoustines, bulots, bigorneaux, 1/2 tourteau  
Prestige Platter, must be ordered 12h before  
1/2 lobster, 6 Cancale oysters n°3, 8 shrimps, 5 langoustines, whelks, periwinkles, 1/2 crab



## COQUILLAGES & CRUSTACÉS SHELLFISH AND CRUSTACEANS

SELON ARRIVAGE / DEPENDING ON AVAILABILITY

**Huîtres Cancalaises N°3** de Mr Brévault 6 : 13€ 9 : 19€ 12 : 26€  
Cancale oysters n°3 **+ 6€ + 13€**

**Huîtres « prestige » Cancalaises N°3** de Mr Brévault 6 : 24€  
«Prestige» Cancale oysters n°3 **+ 11€**

**Tourteau** ou Araignée, la pièce 24€  
Crab 1 piece **+ 11€**

**Homard bleu Breton**, mayonnaise **Prix selon le cours**  
À commander 12h avant Depending on market prices  
Brittany Blue Lobster with mayonnaise  
Must be ordered 12h before

**Langoustines vivantes**, 300g 35€  
Live langoustines **+ 22€**

**Bulots**, 350g 14€  
Whelks **+ 2€**

**Crevettes roses**, 200g 12€  
Shrimps **+ 2€**

**Bigorneaux**, 200g 11€  
Periwinkles **+ 2€**



## MENU DU JOUR TODAY'S MENU

CONSULTEZ LE QR CODE / FLASH QR CODE



**Entrée + plat / ou / plat + dessert** 29€  
Starter + main / or / main + dessert

**Entrée + plat + dessert** 40€  
Starter + main + dessert

**+ Suppléments indiqués en page suivante / Supplements indicated on next page**



## ENTRÉES STARTERS

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Ravioles de langoustine</b> , bouillon au combawa<br>Langoustine ravioles with combawa broth   | 24€<br>+ 11€ |
| <b>Tartare « retour de pêche »</b> vinaigrette chouchen-curry breton<br>Fish Tartare «depending on catch of the day», Breton chouchen-curry dressing                  | 18€<br>+ 5€  |
| <b>Rouleau d'araignée</b> de la baie de St Malo aux algues-gingembre-yuzu<br>Spider crab meat roll from St Malo bay wrapped with ginger-yuzu seaweed                  | 23€<br>+ 10€ |
| <b>Amandes de la Manche</b> farcies au beurre persillé<br>Dog Cockle stuffed with parsley butter  | 19€<br>+ 6€  |
| <b>Foie gras du Sud-Ouest aux algues nori</b> , condiment baie goji<br>Southwestern Foie Gras with nori seaweed, goji berry condiment                                 | 21€<br>+ 8€  |
| <b>Soupe de poissons d'Harbour</b> , croûtons, rouille et emmental<br>Harbour fish soup, croutons, garlic mayonnaise and emmenthal cheese                             | 11€          |
| <b>Mozzarella Di Bufala AOP - Tomate « pleine terre »</b> vinaigrette à la truffe d'été<br>Mozzarella Di Bufala AOP - «Full earth» tomato and summer truffle dressing | 18€<br>+ 5€  |



## POISSONS FISH

SELON ARRIVAGE / DEPENDING ON AVAILABILITY

|  |   |
|--|---|
| <b>Bar entier à la plancha</b><br>Whole Sea Bass grilled «a la plancha»  | 28€<br>+ 7€   |
| <b>Sole rôtie ou meunière</b> , 350/400g<br>Sole, roasted or «meunière» style  | 45€<br>+ 24€  |
| <b>Filet de Turbot rôti</b> au beurre demi-sel de la ferme de S <sup>t</sup> Goudas<br>Fillet of Turbot roasted with salted butter | 44€<br>+ 23€  |
| <b>Homard bleu breton rôti</b> au beurre demi-sel<br>Brittany Blue Lobster roasted in salted butter                                | <b>Prix selon arrivage</b><br>Depending on availability |

**L'équipe du restaurant OSENS vous invite à consulter également nos ardoises pour y découvrir nos suggestions.**

The OSENS team also invites you to take a look at our blackboard to discover our suggestions.

**Vous êtes parmi nous plusieurs jours ?** Faites-vous plaisir, votre bouteille sera précieusement conservée d'un repas à l'autre.

Are you with us for several days? Indulge yourself, your bottle will be treasured from one meal to another.



## VIANDES MEATS

- Ris de veau flambé au whisky breton, jus corsé et graines de kasha** 35€  
Country veal sweetbreads, flambé with Breton whisky, strong juice and kasha seeds + 14€
- Agneau de Bretagne aux légumes du moment** 32€  
Brittany lamb with seasonal vegetables + 11€
- Faux-filet Charolais à la plancha, 300g** 28€  
Sirloin steak, grilled «a la plancha» + 7€
- Tartare de bœuf Charolais, cru ou cuit, coupé au couteau, pommes rattées et mesclun** 22€  
Raw or Cooked beef Tartare, chopped with a knife, small potatoes with mixed green salad



## BURGERS BURGERS

- Burger Osens Black Angus au Comté affiné et ses frites fraîches** 24€  
Osens Black Angus burger with mature Comté cheese and french fries + 3€
- Lobster roll « maison » et ses frites fraîches** 35€  
Home-made Lobster roll with french fries + 14€



## WOKS & PÂTES WOKS & NOODLES

- Wok gambas, poulet, légumes croquants et nouilles chinoises** 29€  
Wok of crispy vegetables, chinese noodles with king prawns and chicken + 8€
- Wok de légumes croquants, version végétarienne** 22€  
Wok of crispy vegetables, vegetarian style
- Tagliatelles fraîches au haddock fumé et copeaux de parmesan** 22€  
Fresh tagliatelle pasta with smoked haddock and parmesan cheese



## MENU DU JOUR TODAY'S MENU

**Entrée + plat + dessert du jour** inclus pour les pensionnaires et 1/2 pensionnaires **40€**  
Starter + main + dessert of the day, included for boarder and half boarder

**Supplément pensionnaires & 1/2 pensionnaires indiqué par le symbole +**  
si vous souhaitez remplacer une entrée / plat / dessert du jour par une entrée / plat / dessert de la carte

Boarder & half boarder supplement indicated by the symbol +  
if you wish to replace a starter / main course / dessert of the day with a starter / main course / dessert from the menu



## FROMAGES CHEESES

- Faisselle** de fromage blanc 6,50€  
Soft fresh cheese
- Assiette de fromages affinés** de nos régions 13€  
Platter of mature cheeses from our regions



## DESSERTS DESSERTS

- Création du jour de nos pâtisseries** 11€  
Today's special selected by our pastry chefs
- Glaces et sorbets traditionnels**, ferme « Lait crèmes glacées » à Sains La boule : 3€  
Traditional farm ice creams and sorbets
- Soupe de fruits frais** de saison 11€  
Fresh seasonal fruit soup
- Fondant au chocolat Valrhona** au sarrasin « sans gluten » 11€  
Valrhona chocolate fudge with gluten-free wheat **+ 5€**
- La crêpe « maison »** au caramel au beurre salé 9€  
Home-made crêpe with salted butter caramel
- Rocher framboise** et thym fumé 11€  
Raspberry & coconut Rocher with smoked thyme **+ 5€**
- Café ou thé gourmand, sélection de nos pâtisseries** 11€  
Coffee or tea with small pastries selected by our pastry chefs **+ 5€**



## BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

- Café expresso** 2,80€  
Espresso
- Café double expresso** 4,50€  
Double espresso
- Cappuccino** 6€  
Cappuccino
- Thé et infusion KUSMI TEA** 4,80€  
Kusmi tea and herbal tea
- Chocolat chaud Monbana** 6€  
Monbana hot chocolate



## CARTE DES APÉRITIFS / APERITIF

### CHAMPAGNE / CHAMPAGNE

|                           |            |              |            |
|---------------------------|------------|--------------|------------|
| Tsarine Brut Premium      | 12cl : 12€ | –            | 75cl : 62€ |
| Laurent Perrier Brut      | 12cl : 15€ | 37,5cl : 38€ | 75cl : 75€ |
| Laurent Perrier Rosé Brut |            |              | 75cl : 90€ |
| Ruinart Brut              |            |              | 75cl : 98€ |

### APÉRITIFS / APERTIF

|  |            |
|--|------------|
| Vermouths Martini Bianco, Martini Rosso                      | 6cl : 7€   |
| Anisés Ricard, Pastis 51                                     | 2cl : 7€   |
| Whisky blend J&B rare, Aberlour, Lagavulin                   | 4cl : 7€   |
| Porto rouge ou blanc Sandeman Ruby or White                  | 6cl : 6€   |
| Kir Bourgogne Aligoté<br>Crème de cassis, mûre et framboise  | 12cl : 7€  |
| Kir breton<br>Crème de cassis, mûre et framboise             | 12cl : 6€  |
| Kir royal au Champagne<br>Crème de cassis, mûre ou framboise | 12cl : 14€ |

### COCKTAILS avec ou sans alcool / COCKTAILS

|                             |              |
|-----------------------------|--------------|
| Americano, Mojito           | 25cl : 13€   |
| Fleur d'amour, Speed Rabbit | 35cl : 10€   |
| Saint-Malo Spritz           | 25cl : 12€   |
| Aperol Spritz               | 25cl : 9,50€ |

### BIÈRES & CIDRE / BEERS & CIDER

|   |                           |
|---|---------------------------|
| Bière pression Affligem   | 25cl : 5,50€              |
| Bières locales Chat Malo, Yermat blonde ou IPA, Gouelan blanche | 33cl : 7,50€              |
| Bière sans alcool Heineken 0°                                   | 33cl : 5,50€              |
| Cidre Brut Artisanal Bio « Sorre »                              | 12cl : 4€      75cl : 14€ |



## BOISSONS FRAÎCHES / SOFT DRINKS

### EAUX MINÉRALES / MINERAL WATER

|   |              |               |
|---|--------------|---------------|
| Eau plate et gazeuse Plancoët, Evian, Badoit<br>Still and sparkling water | 50cl : 4,50€ | 100cl : 5,50€ |
| Eau CRYO® plate ou gazeuse  | 50cl : 1,50€ | 75cl : 2€     |
| Perrier   | 33cl : 4,50€ | 100cl : 5,50€ |
| Supplément sirop « Monin »<br>Syrup supplement                            |              | 0,50€         |

### SODAS / SODAS

|  |              |
|--|--------------|
| Limonade, Breizh Cola, Breizh Cola Zéro  | 33cl : 5€    |
| Orangina   | 25cl : 4,50€ |
| Schweppes Indian Tonic, Schweppes Agrum  | 25cl : 4,50€ |
| Nectars et Jus de fruits Tomato, pomme, ananas, abricot,<br>cranberry, fraise, goyave, fruits de la passion, mangue<br>Fruit nectars and juices : Tomato, apple, pineapple, apricot,<br>cranberry, strawberry, guava, passion fruit, mango | 25cl : 5€    |
| Jus de fruits frais pressés Orange, pamplemousse, carotte<br>Fresh fruit juice : Orange, grapefruit, carrot  | 6€           |



## CARTE DES VINS / WINES

### VINS ROUGES / RED WINES

|   | 12cl | 37,5cl | 75cl |
|---|------|--------|------|
| <b>Bordeaux</b>   |      |        |      |
| Château Pouyanne, Graves, AOP                             | 7€   | 18€    | 32€  |
| Le D de Dauzac, Bordeaux, AOP                             | 7€   |        | 29€  |
| L'Aurore de Dauzac, Margaux, AOP                          |      |        | 68€  |
| Château Dauzac grand cru classé, Margaux, AOP             |      |        | 96€  |
| Château Laroche Joubert, Côtes de Bourg, AOP              |      | 18€    | 29€  |
| <b>Bourgogne</b>  |      |        |      |
| Aloxe Corton Louis Latour, AOP                            |      |        | 96€  |
| Domaine Carillon, AOP                                     |      |        | 44€  |
| <b>Loire</b>  |      |        |      |
| Les Gravières du Roy, Saumur Champigny, AOP               | 6€   | 17€    | 26€  |
| Le Puy Bel-Abord, Saint Nicolas de Bourgueil, AOP         |      | 18€    | 27€  |
| <b>Côtes du Rhône</b>                                     |      |        |      |
| Artesis, Domaine Ogier, AOP                               | 7€   |        | 29€  |
| Les Paillanches, Crozes-Hermitage, AOP                    |      |        | 42€  |
| <b>Vins du sud</b>  |      |        |      |
| Domaine de la Bégude, Bandol, AOP                         |      |        | 49€  |
| <b>Roussillon</b>   |      |        |      |
| Ego, Domaine Cazes, Côtes du Roussillon Villages BIO, AOP | 7€   |        | 32€  |

### VINS ROSÉS / ROSÉ WINES

|  |    |  |     |
|--|----|--|-----|
| <b>Vins du sud</b>   |    |  |     |
| Domaine de la Bégude, Bandol                               |    |  | 45€ |
| Cadet de la Bégude, Bandol                                 | 8€ |  | 32€ |
| <b>Languedoc-Roussillon</b>                                |    |  |     |
| Gris Blanc rosé, Pays d'Oc IGP                             | 7€ |  | 26€ |
| <b>Provence</b>  |    |  |     |
| Le Pas du Moine, Sainte Victoire Côte de Provence BIO, AOP | 8€ |  | 32€ |

### VINS BLANCS / WHITE WINES

|  |     |     |        |
|--|-----|-----|--------|
| <b>Bordeaux</b>  |     |     |        |
| Château Laures Blanc, Entre deux Mers, AOP             | 6€  |     | 25€    |
| Château Pouyanne, Graves, AOP                          | 7€  | 17€ | 28€    |
| Le D de Dauzac, Bordeaux, AOP                          | 7€  |     | 29€    |
| <b>Bourgogne</b>                                       |     |     |        |
| Saint Martin, Domaine Laroche, Chablis, AOC            | 10€ |     | 39€    |
| Les Charmes, Macon Lugny, AOP                          | 7€  |     | 32€    |
| Clos Chaudron, Montagny 1 <sup>er</sup> cru, AOC       | 9€  |     | 36€    |
| Saint Bris, Chartron Trebuchet, AOP                    | 7€  |     | 29€    |
| <b>Loire</b>   |     |     |        |
| Domaine du Cléray, Chardonnay, Val de Loire IGP        | 6€  |     | 23€    |
| Château du Cléray, Muscadet Sèvre et Maine, AOP        |     | 15€ | 25€    |
| Domaine Beaurepaire, Menetou-Salon, AOP                |     | 20€ | 36€    |
| Le Clos du Roy, Roger Champault, Sancerre, AOC         | 8€  | 21€ | 36,50€ |
| Domaine Philippe Portier, Quincy, AOP                  |     |     | 35€    |
| <b>Côtes du Rhône</b>                                  |     |     |        |
| Artesis, Domaine Ogier, AOC                            |     |     | 29€    |
| <b>Alsace</b>  |     |     |        |
| Gewurztraminer Vendanges Tardives Gustave Lorentz, AOP | 13€ |     | 68€    |
| Riesling « Evidence » Gustave Lorentz BIO, AOP         | 8€  |     | 34€    |
| <b>Pays d'oc</b>                                       |     |     |        |
| Domaine de la Baume, Viognier, IGP                     |     |     | 28€    |



© mark&come - markelcome.com

## GOÛTEZ, CROQUEZ ET SAJOUREZ CHAQUE INSTANT...

Au fil des saisons, le Chef Mathieu Esnault et sa brigade travaillent avec passion les produits frais et régionaux pour exalter vos papilles de plats gourmands, colorés et sains.

## TASTE, BITE AND SAUOR EUERY MOMENT...

In season, chef Mathieu Esnault and his brigade work with passion using fresh and regional products to delight your palet with colorful, healthy and gastronomical dishes .



### HORAIRES / OPENING TIME

Du lundi au samedi : 19h - 22h

Le dimanche et jours fériés : 12h - 14h puis 19h - 22h

### RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS / INFORMATION & RESERUATIONS

Par téléphone : 02 99 16 78 10

Par mail : [contact@emeriadinard.com](mailto:contact@emeriadinard.com)

1 Avenue du Château Hébert  
35800 Dinard  
[www.emeriadinard.com](http://www.emeriadinard.com)

BY FORSTYLE HÔTELS COLLECTION  
[www.forstyle-hotels.com](http://www.forstyle-hotels.com)

