



MENU DU JOUR

Entrée + plat ou plat + dessert	31€
Entrée + plat + dessert	41€



Pour les formules demi-pension et pension complète, repérez les plats inclus dans le menu du jour grâce à ce symbole.

MENU ENFANT (jusqu'à 12 ans)

Plat + dessert	15€
Plats au choix	
Poisson du jour	
Viande du jour	

Desserts au choix

Glace 2 boules
Crêpe artisanale caramel au beurre salé

fruits de mer

Le plateau Dinard (pour 1 personne) 59€

6 huîtres n°3 de bretagne, 8 crevettes roses, bulots,
5 langoustines, 1/2 tourteau ou araignée

Le plateau Prestige (pour 1 personne) à réserver 12h avant

Selon cours du homard

½ homard, 6 huîtres n°3 de bretagne, 8 crevettes roses, bulots, 5
langoustines, 1/2 tourteau ou araignée

Huîtres n°3 de Bretagne

6 pièces : 13€ 12 pièces : 26€

Tourteau ou Araignée (selon arrivage)

24€

Assiette de langoustines - 300g

Selon cours

14€



Crevettes roses - 250g

12€



Bulots - 350g

entrées



Soupe de poisson d'Harbour, espuma de pain grillé et tuile de comté 13€

Foie gras de canard du Sud-Ouest, poire façon «vin chaud», au vinaigre de
sapin bio et brioche maison 22€

Gravelax de St Jacques aux poivres verts des côtes, pickles algues citron,
vinaigrette de cameline torréfiée, gel pomme-cidre bio 18€

Œuf parfait bio, espuma céleri et parmesan, salade de jeunes pousses
croquantes à l'huile de curcuma et baies de goji *entrée végétarienne* 16€

Raviolies de langoustines, crème fermière parfumée à la boutargue et
andouille de Vire au lard juste snackée 26€

poissons

Tronçon de turbot XL rôti à la fleur de sel fumée, pickles d'algues wakamé au citron	44€
Sole petit bateau de nos côtes, cuisson meunière ou rôtie	selon arrivage
Pavé de bar de la Manche à la plancha, spaghetti d'algues de chez OMANORI et fenouil glacé	43€
Ormeau de plongée de Bretagne au beurre persillé, panais crémeux à l'huile de noisette	selon arrivage
Homard bleu du vivier rôti, flambé au rhum Woma' de MaloRhum	aux 100G, selon arrivage

viandes

Filet de bœuf français, escalope de foie gras de canard poêlée - 180g, juste truffé (tuber Aestivum)	40€
Poêlée de ris de veau à la châtaigne, crème de vin jaune	39€
Faux-filet d'agneau à la plancha, croûte d'herbes fraîches aux graines de moutarde	38€
Tartare de bœuf Charolais, cru ou cuit, coupé au couteau, condiment aigre-doux, pommes grenailles et mesclun au parmesan	22€
Carré de cochon Duroc élevé sur paille, fumé, crème fermière au foin bio	36€

burgers

Burger EMERIA pressé de bœuf à la moutarde à l'ancienne, confit d'oignon et reblochon fermier	27€
Crab'Roll « maison » brioche maison, sucrine, chair de crabe, sauce cocktail, pickles algues citron, pommes frites de la baie	36€

woks et pâtes

Wok poulet-gambas, légumes croquants, nouilles de riz et noix de cajou,  sans gluten	29€
Wok de légumes croquants, version végétarienne,  sans gluten	23€
Tagliatelles au haddock fumé et fleurs de câpres, velouté iodé	25€

fromages

Plateau de fromages affinés de nos régions, fruits secs, mesclun de salade **13€**

 **Faiselle de fromage blanc** (spiruline ou ciboulette ou confit de fruits rouges) **8€**

desserts

Création du jour de nos pâtissiers **11€**

 **Glaces et sorbets artisanaux** la boule **3,50€**

Café, caramel, cassis, chocolat, citron, vanille, fruit de la passion, fraise, framboise, clémentine

Café ou thé gourmand, sélection de mignardises « Maison » **11€**

 **Nage aux fruits de saison**, sirop au poivre long Kampot **12€**

Douceur marron-cassis (*crème marron montée, crémeux cassis, sablé aux châtaignes et confit au cassis*) **13€**

De la fève à l'assiette (*ganache chocolat au lait Jivara, crémeux chocolat noir Valrhona, coulis cacao et gelée Oabika*) **13€**

Fondant au chocolat exotique, caramel au beurre salé et chantilly à la vanille bio de Madagascar  **sans gluten** **13€**

boissons chaudes

CAFÉS

Café Nespresso **2,90€** Capuccino **6,10€**

Café double Nespresso **4,60€** Latte Macchiato ou Latte Caramel **6,10€**

Café crème **4,10€**

THÉS & INFUSIONS KUSMI TEA

THÉS

Thé vert Jasmin

Thé vert Menthe

Thé vert Gingembre Citron

Thé noir Fruits Rouges

Thé noir Earl Grey

Thé noir Breakfast

Détox : maté, thé vert et citronnelle

Prince Vladimir : thé noir, épices, écorces d'orange, vanille, bergamote

INFUSIONS

Camomille

Verveine menthe

Aqua rosa : hibiscus, pomme, fruits rouges, feuilles de mûrier

Be cool : menthe poivrée, verveine, pomme, réglisse

Feel zen : rooibos, pomme, mélisse, orange, caramel

Rooibos vanille

carte

DES VINS

softs

SODAS

Coca Cola, Coca Zéro 33cl	5,50€
Orangina 25cl	5,00€
London Essence Ginger Ale 20cl	6,00€
London Essence Ginger beer 20cl	6,00€
London Essence Tonic 20cl	6,00€
Limonade 1905 Val de Rance 33cl	5,50€

EAUX MINÉRALES

Plancöet plate ou pétillante 1l	5,50€
Plancöet plate ou pétillante 50cl	4,50€
Eau filtrée plate ou pétillante 75cl	3,00€

apéritifs

VERMOUTHS ET BITTERS

Martini bianco 7cl	8,00€
Martini rosso 7cl	8,00€
Campari 7cl	8,00€
Apéritivo 7cl	8,00€
Vermouth blanc ou rouge français Dolin 7cl	8,00€
Nouilly Prat sec* 7cl	8,00€

*Depuis 1813, La Maison Noilly Prat est située à Marseillan (34), située dans le sud du département de l'Hérault, en région Occitanie.

ANISÉS

Ricard 4cl	6,00€
Ty Jaune pastis breton 4cl	7,00€
Henri bardouin 4cl	7,00€
Absinthe Pernod 2cl	7,00€

VINS D'APERITIFS

Porto Quevedo rouge et blanc 7cl	7,00€
Porto Quevedo Tawny 10 ans 7cl	10,00€
Lillet Blanc* 7cl	7,00€
*Élaboré depuis 1872 à la Maison Lillet dans le petit village de Podensac (33) au sud de Bordeaux.	
Vieux Pineau de Charentes blanc ou rouge 7cl	8,00€
Pommeau de Bretagne distillerie de menhirs 7cl	7,00€
Chouchen Lancelot 7cl	6,00€

Prix TTC, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Déconseillé aux femmes enceintes.

KIRS

Kir vin blanc et crème de cassis, mûre, framboise, pêche 15cl	8,00€
Kir Breton au cidre Beau Soleil brut et crème de cassis, mûre, framboise, pêche 15cl	7,50€
Kir royal au Champagne Castelnau et crème de cassis, mûre, framboise, pêche 12cl	17,50€

cocktails

LES CLASSIQUES

15,00€

Mojito classique : Rhum Havana Club, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse

Spicy Bloody : Mary Vodka Stolichnaya, jus de tomates, citron, raifort, sel de céleri, sauce Worcestershire, Tabasco, poivre

Old Fashionned : Bourbon Bulleit, sucre de canne, Angostura bitter, eau gazeuse

Dark'n Stormy : Rhum Goslin's Black Seal, Ginger Beer, citron vert

*Son nom, «Dark'n Stormy», viendrait d'un marin qui aurait comparé la teinte sombre et tourmentée du cocktail à «un ciel orageux où seul un fou naviguerait». Cette description poétique lui est restée, et aujourd'hui encore, le cocktail est indissociable du rhum Gosling's Black Seal, considéré comme l'ingrédient officiel de cette boisson. C'est un cocktail qui évoque la mer, l'aventure et une certaine robustesse, parfait pour ceux qui aiment les saveurs fortes mais équilibrées.

LES SPRITZ

14,50€

Apérol Spritz : Apérol, eau gazeuse, Prosecco Brut

French Spritz : Liqueur Saint-Germain, eau gazeuse, Prosecco Brut

Emeria Spritz : Suze, Sirop de pêche, gin Citadelle, London Essence Tonic, concombre

champagnes

	12cl	75cl
Champagne Castelnau Brut	17€	85€
Champagne Castelnau Rosé		95€
Champagne Castelnau Blanc de blancs		120€
Laurent-Perrier Brut La Cuvée		139€

vins rosés

SUD

15cl 75cl

Château Gassier, «Esprit Gassier», AOP Côtes de Provence

8€ **34€**

Domaine de la Bégude, Cadet de la Bégude, Bandol, AOP BIO

8€ **35€**

Domaine de la Bégude, Bandol, AOP BIO - rosé de dégustation

55€

CORSE

Domaine E Mani, Ile de Beauté, IGP BIO

7€ **30€**

vins blancs

BORDEAUX

	15cl	37,5cl	75cl
Château Pouyanne, Graves, AOP		18€	28€
Domaine Laures Blanc, Entre deux Mers, AOP			29€
Château Dauzac, Le D de Dauzac, AOP	7€		30€
Château Guiraud, Petit Guiraud, Sauternes, AOP			69€

BOURGOGNE

Domaine Chartron Trebuchet, Saint-Bris, AOP - <i>Sauvignon blanc</i>		36€
Domaine Hudelot, Bourgogne Aligoté, AOP		39€
Domaine Paquet, Nos 5 terroirs, Macon, AOP		42€
Domaine Colin Barollet, Chablis, AOP	11€	55€
Château de Davenay, Clos Chaudron, Montagny 1er Cru,		65€

LOIRE

Domaine Complices de Loire, «L'Escale», Chardonnay, VDF		29€
Domaine St-Vincent, Clos Armand AOP Muscadet Sèvre et Maine Bio	7€	30€
Domaine Beaurepaire, Menetou-Salon, AOP		39€
Domaine Dhommé, Tradition, Coteaux du Layon, AOP	8€	39€
Domaine Dhommé, Les Fougeraies, Savennières, AOP		48€
Domaine Didier Rassat, Quincy, AOP		54€
Domaine Roger Champault, Le Clos du Roy, Sancerre, AOP	11€	27,50€
		55€

RHÔNE

Domaine Ogier, Artesis, Côtes-du-Rhône, AOP		30€
Domaine Melody, L'Exception, Crozes-Hermitage, AOP		52€

ALSACE

Domaine Gustave Lorentz, Evidence, Pinot Gris, AOP Bio	10€	48€
Domaine Gustave Lorentz, Gewurztraminer vendanges tardives, AOP		89€

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Domaine de Medailhan, Chardonnay-Viognier, Pays d'Oc, IGP	7€	28€
Château Mourguès du Grés, « Les Galets Dorés », Costières de Nîmes, AOP		36€
Domaine Prés Lasses, Chemin de Ronde, Faugères, AOP		48€

CORSE

Clos de Bernardi, Patrimonio, AOP		64€
-----------------------------------	--	-----

Prix TTC, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Déconseillé aux femmes enceintes.

vins rouges

BORDEAUX

Château Laroche Joubert, Côtes de Bourg, AOP	15cl	37,5cl	75cl
Château Dauzac, Le D de Dauzac, Bordeaux, AOP	7€		29€
Château Pouyanne, Graves, AOP		30€	18€
Château Dauzac, l'Aurore de Dauzac, Margaux, AOP		32€	68€
Château Dauzac, 5 ^{ème} Grand Cru Classé, Margaux, AOP		110€	

BOURGOGNE

Domaine François Carillon, Bourgogne Pinot Noir, AOP		48€
Domaine Hudelot, AOP Hautes Côtes de nuits	11€	56€
Domaine de la Monette, Mercurey village, AOP		70€
Domaine Louis Latour, Aloxe Corton, AOP		125€

LOIRE

Domaine Les Gravières du Roy, Saumur Champigny, AOP		32€
Domaine Le Puy Bel-Abord, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, AOP	19€	32€
Domaine Gasnier, Les Graves, Chinon, AOP	9€	41€
Clos de Breuilly, Saint Pourçain, AOP		58€

RHÔNE

Domaine Ogier, Artesis, Côtes-du-Rhône, AOP	7€	30€
Domaine Melody, Friandise, Crozes-Hermitage, AOP		46€
Château Bois d'Arlène, Vacqueyras, AOP		52€
Domaine Usseglio, Châteauneuf-du-Pape, AOP		98€

ALSACE

Domaine Gustave Lorentz, Evidence, Pinot Noir, AOP		52€
--	--	-----

SUD

Château Revelette, Coteaux d'Aix en Provence, AOP		49€
Domaine de la Bégude, Bandol, AOP		65€

CORSE

Domaine Giacometti, Cru des Agriates, Patrimonio, AOP		55€
---	--	-----

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Domaine Cazes, Côtes du Roussillon Villages, AOP	8€	35€
Domaine Heritage du Pic Saint-Loup, Pic Saint-Loup, AOP		48€
Domaine des Prés Lasses, Chemin de ronde, Faugères, AOP		52€

Prix TTC, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Déconseillé aux femmes enceintes.



restaurant
OSENS

**GOÛTEZ, CROQUEZ ET SAVOUREZ
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.

HORAIRES

Du lundi au samedi : 19h - 21h30

Le dimanche et jours fériés : 12h - 14h puis 19h - 21h30

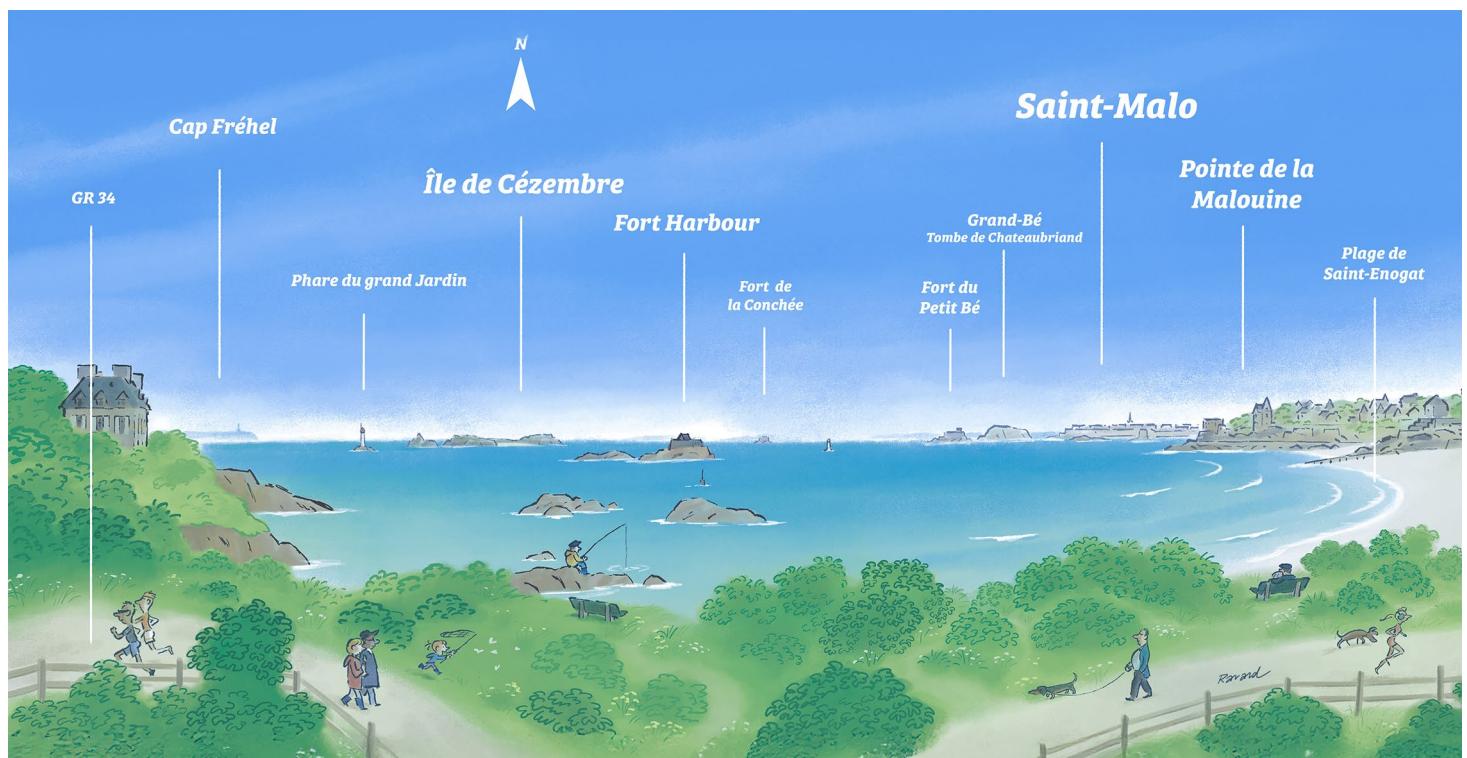
RENSEIGNEMENTS & RÉSERVATIONS

Par téléphone : 02 99 16 78 10

Par mail : contact@emeriadinard.com

OSENS, FACE AUX ÎLES...

Un panorama unique, entre mer et lumière.



  @emeriadinard
www.emeriadinard.com