

restaurant
OSENS



MENU DU JOUR

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

Entrée + plat + dessert **40€**



Demi-pension & pension complète

Identifiez les plats éligibles au menu du jour grâce à ce symbole

MENU ENFANT (jusqu'à 12 ans)

Plat + dessert **15€**

Plats au choix

Tagliatelles sauce bolognaise

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 la Côte d'Émeraude, 8 crevettes roses, bulots, bigorneaux, 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 la Côte d'Émeraude, 8 crevettes roses, bulots, bigorneaux, 5 langoustines, 1/2 tourteau ou araignée

Huîtres n°3 de la Côte d'Émeraude

6 pièces : **13€** 12 pièces : **26€**

Tourteau ou Araignée (selon arrivage)

24€

Assiette de langoustines vivantes - 300g

Selon cours



Crevettes roses - 200g

13€



Bulots - 350g

12€

Bigorneaux - 200g

13€

entrées



Soupe de poisson d'Harbour, croûtons, rouille et emmental

12€

Foie gras de canard du Sud-Ouest à la fève tonka, chutney à la cerise et poivre de Kampot rouge, meringue croquante au sureau

21€

Gravelax de cabillaud aux agrumes verts, amande, kumquat en deux textures

18€

Gaspacho de concombre, espuma au lait de coco et herbes fraîches, sponge-cake pistache  *entrée végétarienne*

16€

Carpaccio de bœuf Angus, stracciatella et pesto, condiment au citron confit

19€

poissons

Tronçon de turbot rôti, infusion au foin bio	44€
Sole petit bateau meunière ou rôtie - environ 400g	45€
Fricassée d'encornets et coquillages, spaghettis d'algues aux petits légumes	36€
Dorade grise entière à la plancha	28€
Ormeau de plongée de Bretagne, espuma d'aioli	selon arrivage
Homard bleu rôti, flambé au rhum Woma' de MaloRhum	aux 100g, selon arrivage

viandes

Filet de bœuf français, escalope de foie gras poêlée - 180g	39€
Terre et Mer de ris de veau et langoustines aux algues	42€
Souris d'agneau confite 48h, jus aux épices	38€
 Tartare de bœuf Charolais, cru ou cuit, coupé au couteau, pommes grenailles et mesclun	22€
Pluma Ibérique de Pata Negra 100% Bellota	36€

burgers

Burger d'effiloché de bœuf confit, pommes frites de la baie	26€
Crab'Roll « maison » : brioche maison, sucrine, chair de crabe, sauce cocktail, coriandre, 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	22€
 Tagliatelles au haddock fumé et fleurs de câpres, sauce piquillos	25€

fromages

Plateau de fromages affinés de nos régions, fruits secs, mesclun de salade

13€



Faisselle de fromage blanc

7€

desserts

Création du jour de nos pâtisseries

11€



Glaces et sorbets artisanaux

la boule 3,50€

Café, caramel, cassis, chocolat, citron, vanille, fruit de la passion, fraise, framboise, pomme, mandarine, mangue

Café ou thé gourmand, sélection de mignardises « Maison »

11€



Salade de fruits estivale au miel et romarin

11€

Gourmandise autour de la noix de cajou et légèreté à la bergamote

12€

Texture de rhubarbe, sablé sarrasin et fraises de Bretagne, panna cotta citronnelle

12€

Fondant au chocolat noir Valrhona, caramel au beurre salé et chantilly à la vanille de Madagascar  sans gluten

12€

poissons 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

5€

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€

SODAS BRETONS

Pondichéry Indian Tonic 20cl

6€

Pondichéry Gingembre et Cardamome 20cl

6€

Pondichéry Citron vert et Sureau 20cl

6€

Limonade 1905 Val de Rance 33cl

5,50€

EAUX MINÉRALES

Plancœt plate ou pétillante 1l

5€

Plancœt plate ou pétillante 50cl

4,50€

Eau filtrée plate ou pétillante 75cl

4,50€

apéritifs

VERMOUTHS ET BITTERS

Martini bianco 6cl

8€

Martini rosso 6cl

8€

Campari 6cl

8€

Vermouth blanc français Dolin 6cl

8€

Vermouth rouge français Dolin 6cl

8€

ANISÉS

Ricard 4cl

6€

Ty Jaune pastis breton 4cl

6€

VINS D'APÉRITIFS

Porto rouge Sandeman 6cl

7,50€

Porto blanc Sandeman 6cl

7,50€

KIRS

Kir vin blanc et crème de cassis, mûre, framboise, pêche 12cl

7€

Kir Breton au cidre Beau Soleil brut et crème de cassis, mûre, framboise, pêche 12cl

7€

Kir royal au Champagne Castelnau et crème de cassis, mûre, framboise, pêche 12cl

15,50€

cocktails

LES CLASSIQUES

13,50€

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

Possible déclinaison à la framboise ou la passion

Piña colada : Rhum Havana Club, crème de coco, jus d'ananas

Moscow Mule : Vodka Absolut, citron vert, Pondichéry Gingembre et Cardamome

Gin Tonic : Gin de votre choix, Pondichéry Tonic

LES SPRITZ

14,50€

Apérol Spritz : Apérol, eau gazeuse, Prosecco brut

St-Germain Spritz : Liqueur Saint-Germain, eau gazeuse, Prosecco brut

Italicus Spritz : Liqueur Italicus, eau gazeuse, Prosecco brut

Le Spritz comme à Venise : Aperitivo Select, eau gazeuse, Prosecco brut

champagnes

Champagne Castelnau brut

12cl 75cl

15€ 65€

Champagne Castelnau Rosé

17€ 80€

Champagne Castelnau Blanc de Blancs 2008

95€

Laurent-Perrier brut La Cuvée

75€

Ruinart Brut Réserve

98€

vins rosés

SUD

12cl 75cl

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

45€

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

8€ 32€

CORSE

Domaine E Mani, Ile de Beauté, IGP BIO

7€ 30€

PROVENCE

Domaine Le Pas du Moine, Sainte-Victoire, Côtes de Provence, AOP

8€ 32€

ving blancs

BORDEAUX

	12cl	37,5cl	75cl
Domaine Laures Blanc, Entre deux Mers, AOP			29€
Château Pouyanne, Graves, AOP		17€	28€
Château Dauzac, Le D de Dauzac, AOP	7€		30€
Château Guiraud, Petit Guiraud, Sauternes, AOP	12€		65€

BOURGOGNE

Domaine Colin Barollet, Chablis, AOP	10€		50€
Domaine Paquet, Nos 5 terroirs, Macon, AOP			42€
Domaine Hudelot, Bourgogne Aligoté, AOP	8€		36€
Château de Davenay, Clos Chaudron, Montagny 1er Cru, AOP			36€
Domaine Chartron Trebuchet, Saint-Bris, AOP - Sauvignon blanc			29€

LOIRE

Domaine Complices de Loire, « L'Escale », Chardonnay, VDF			29€
Domaine Dhommé, Les Fougeraies, Savennières, AOP			48€
Domaine Huteau Boulanger, Muscadet Sèvre et Maine sur Lie, AOP	6€	16€	27€
Domaine Beaurepaire, Menetou-Salon, AOP		20€	36€
Domaine Roger Champault, Le Clos du Roy, Sancerre, AOP	9€		40€
Domaine Didier Rassat, Quincy, AOP			50€
Domaine Dhommé, Tradition, Coteaux du Layon, AOP	7€		35€

RHÔNE

Domaine Ogier, Artesis, Côtes-du-Rhône, AOP	6€		29€
Domaine Melody, L'Exception, Crozes-Hermitage, AOP			52€

ALSACE

Domaine Gustave Lorentz, Gewurztraminer vendanges tardives, AOP	13€		68€
Domaine Gustave Lorentz, Evidence, Riesling, AOP BIO			38€

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Domaine de Medeilhan, Chardonnay-Viognier, Pays d'Oc, IGP	6€		28€
Domaine Prés Lasses, Chemin de Ronde, Faugères, AOP			46€
Château Mourgues du Grés, « Les Galets Dorés », Costières de Nîmes, AOP			36€

CORSE

Clos de Bernardi, Patrimonio, AOP			62€
-----------------------------------	--	--	-----

vins rouges

BORDEAUX

	12cl	37,5cl	75cl
Château Pouyanne, Graves, AOP		18€	32€
Château Dauzac, Le D de Dauzac, Bordeaux, AOP	7€		30€
Château Dauzac, l'Aurore de Dauzac, Margaux, AOP			68€
Château Dauzac, 5 ^{ème} Grand Cru Classé, Margaux, AOP			96€
Château Laroche Joubert, Côtes de Bourg, AOP		18€	29€

BOURGOGNE

Domaine Louis Latour, Aloxe Corton, AOP			96€
Domaine François Carillon, Bourgogne Pinot Noir, AOP			44€
Domaine de la Monette, Mercurey village, AOP			70€
Domaine Colin Barollet, Hautes-Côtes de Nuits, AOP	11€		52€

LOIRE

Domaine Les Gravières du Roy, Saumur Champigny, AOP	7€		30€
Domaine Le Puy Bel-Abord, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, AOP		19€	30€
Domaine Gasnier, Les Graves, Chinon, AOP BIO	8€		38€
Clos de Breuilly, Saint Pourçain, AOP			58€

RHÔNE

Domaine Ogier, Artésis, Côtes-du-Rhône, AOP	7€		30€
Château Bois d'Arlène, Vacqueyras, AOP			52€
Domaine Melody, Friandise, Crozes-Hermitage, AOP			46€
Domaine Usseglio, Châteauneuf-du-Pape, AOP			92€

ALSACE

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

SUD

Domaine de la Bégude, Bandol, AOP			49€
Château Revelette, Coteaux d'Aix en Provence, AOP	9€		47€

CORSE

Domaine Giacometti, Cru des Agriates, Patrimoine, AOP			52€
---	--	--	-----

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Domaine Cazes, Côtes du Roussillon Villages, AOP	7€		32€
Domaine Heritage du Pic Saint-Loup, Pic Saint-Loup, AOP			46€
Domaine des Prés Lasses, Chemin de ronde, Faugères, AOP	10€		50€



**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 - 22h

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

RENSEIGNEMENTS & RÉSERVATIONS

Par téléphone : 02 99 16 78 10

Par mail : contact@emeriadinard.com