



Hôtel Restaurant Saint Paul \*\*



*Le Restaurant du St Paul et son Chef de cuisine, Erwan Chartier, vous offre une cuisine traditionnelle de qualité dans un cadre agréable et raffiné.*

*Savourez une cuisine généreuse et gourmande où les produits frais et de saison sont à l'honneur.*

***Tous nos plats sont faits Maison.***



***L'Hôtel-Restaurant Saint Paul c'est aussi 24 chambres, wifi gratuit, une piscine chauffée tout l'été, un jardin avec un terrain de pétanque, ping pong, jeux pour enfants.***

***Deux salles de réception modulables avec un jardin entièrement clôturé, pour l'organisation de vos événements familiaux, professionnels, associatifs ou privés.***

*Suivant votre demande, nous vous proposons une offre adaptée à votre projet et à votre budget.*

*Nous sommes à votre entière disposition pour toutes demandes de renseignements complémentaires.*



*Prix net, service inclus - Hors boissons*





Hôtel Restaurant Saint Paul \*\*



## Les Entrées

<b>Entrée du jour</b> <i>Starter of the day</i>	<b>5.50 €</b>
<b>Wrap au saumon fumé, ail et fines herbes</b> <i>Smoked salmon wrap with garlic and herbs</i>	<b>5.50 €</b>
<b>Tartelette façon pissaladière, ketchup de tomate maison</b> <i>Pissaladiere pie, homemade tomato ketchup</i>	<b>6.50 €</b>
<b>« Tomato Mozza » revisitée, pesto basilic</b> <i>Chef' Tomato and Mozzarella, basil pesto</i>	<b>6.50 €</b>
<b>Salade César</b> <i>Cesar salad</i>	<b>7.50 €</b>
<b>Minute de thon grillé, sauce teriyaki et sésame, sur lit de roquette et éventail d'avocat</b> <i>Half cooked tuna, teriyaki and sesame sauce, arugula salad and avocado</i>	<b>8.50 €</b>
<b>Escargots de Bourgogne façon paysanne</b> <i>Bacon and crouton snails, 12 pieces</i>	<b>10.00 €</b>
<b>Foie gras mi-cuit au Layon, toast et chutney de pommes caramélisées</b> <i>Home made foie gras with Coteaux du layon, toasted bread and caramelized apple</i>	<b>12.00 €</b>

## Le Snacking

	<u>Entrée</u>	<u>Plat</u>
<b>Salade de chèvre chaud et rillauds, œuf poché</b> <i>Warm goat cheese salad and rillauds, poached egg</i>	<b>6.50 €</b>	<b>12.00 €</b>
<b>Burger du moment et ses frites Maison</b> <i>Burger of the day</i>		<b>14.00 €</b>
<b>Tartare de bœuf charolais au couteau et parmesan, frites maison</b> <i>Beef Tartare and Parmesan, fries</i>	<b>8.50 €</b>	<b>15.00 €</b>



Prix net, service inclus - Hors boissons



## Les Plats

**Plat du jour** 12.00 €  
*Dish of the day*

**Risotto aux champignons de Paris, parmesan et tomates confites** 14.00 €  
*Risotto with mushrooms, parmesan cheese and candied tomatoes*

**Filet de perche du Nil, sauce vierge, légumes d'été grillés** 14.00 €  
*Fillet of perch, grilled summer vegetables*

**Filet de rouget barbet, jus de piperade et ratatouille maison** 16.00 €  
*Red mullet, piperade juice and ratatouille*

**Filet de sandre, écume de beurre blanc et purée de petits pois** 18.00 €  
*Filet of zander, beurre blanc and mash peas*

**Poulet façon basquaise, riz pilaf** 14.00 €  
*Basque chicken, rice*

**Magret de canard poêlé aux épices, frites de carottes glacées au sirop d'érable** 16.00 €  
*Duck breast with spices, fried carrots with maple sirup*

**Carré d'agneau rôti aux herbes provençales, crème d'ail** 18.00 €  
*Roasted rack of lamb, garlic cream*

Provenance des viandes :

*Bœuf : France*

*Poulet : France*

*Agneau : France*

*Canard : France et Europe*

## Les Desserts et coupes glacées

<b>Assiette de fromages et salade</b> <i>Cheeses plate and salad</i>	<b>5.50 €</b>
<b>Dessert du jour</b> <i>Dessert of the day</i>	<b>5.00 €</b>
<b>Salade de fruits à la menthe, sorbet cassis</b> <i>Fruit salad with mint, blackcurrant sorbet</i>	<b>6.00 €</b>
<b>Soupe de fraise</b> <i>Strawberry soup</i>	<b>6.50 €</b>
<b>Tartelette maison aux fruits rouges</b> <i>Red fruits pie</i>	<b>6.50 €</b>
<b>Beignet à l'ananas, coulis caramel, sorbet passion</b> <i>Pineapple donut, caramel, passion sorbet</i>	<b>7.00 €</b>
<b>Moelleux au chocolat, cœur coulant Nutella, glace vanille</b> <i>Chocolat molten cake, caramel ice cream</i>	<b>7.00 €</b>
<b>Profiteroles et sa sauce chocolat</b> <i>Profiteroles and chocolate sauce</i>	<b>7.50 €</b>
<b>Café, thé, chocolat gourmand</b> <i>Gourmet coffee, tea, chocolate</i>	<b>7.50 €</b>
<b>Coupe de glace, 2 boules</b>	<b>5.00 €</b>
<b>Coupe de glace, 2 boules et alcool</b> <i>Ice cream, 2 scoops / with alcool</i>	<b>8.00 €</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- La Saumuroise avec sorbet orange et liqueur Combier</li><li>- L'Angevaine avec sorbet poire et eau de vie de poire</li><li>- Le Colonel avec sorbet citron et vodka</li><li>- La Guadeloupéenne avec glace Rhum-raisin et Rhum</li></ul>	

## Menu à 20 €

(Menu inclus dans la soirée étape et la demi-pension)

**Entrée du jour / Starter of the day**

Ou

**Wrap au saumon fumé, ail et fines herbes**

*Smoked salmon wrap with garlic and herbs*

Ou

**« Tomate Mozza » revisitée, pesto basilic**

*Chef' Tomato and Mozzarella, basil pesto*

Ou

**Tartelette façon pissaladière, ketchup de tomate maison**

*Pissaladiere pie, homemade tomato ketchup*

~~~~~

**Plat du jour / Dish of the day**

Ou

**Filet de perche du Nil, sauce vierge, légumes d'été grillés**

*Fillet of perch, grilled summer vegetables*

Ou

**Poulet façon basquaise, riz pilaf**

*Basque chicken, rice*

Ou

**Risotto aux champignons de Paris, Parmesan et tomates confites**

*Mushrooms risotto, parmesan cheese and candied tomatoes*

~~~~~

**Assiette de fromages (Supplément de 3 €)**

*Cheeses plate (Supplement of 3 €)*

~~~~~

**Dessert du jour / Dessert of the day**

Ou

**Soupe de fraise / Strawberry soup**

Ou

**Salade de fruits à la menthe, sorbet cassis/ Fruit salad with mint, blackcurrant sorbet**

Ou

**Beignet à l'ananas, coulis caramel, sorbet passion/ Pineapple donut, caramel, passion sorbet**



Hôtel Restaurant Saint Paul \*\*



## Menu à 24 €

(Supplément de 2.00 € par entrée et par plat, pour la soirée étape et la demi-pension)

### **Salade César**

*Cesar salad*

*Ou*

**Minute de thon grillé, sauce teriyaki et sésame, sur lit de roquette et éventail d'avocat**

*Half cooked tuna, teriyaki and sesame sauce, arugula salad and avocado*

~~~~~

**Filet de rouget barbet, jus de piperade et ratatouille maison**

*Red mullet, piperade juice and ratatouille*

*Ou*

**Magret de canard poêlé aux épices, frites de carottes glacées au sirop d'érable**

*Duck breast with spices, fried carrots with maple sirup*

~~~~~

**Assiette de fromages (Supplément de 3 €)**

~~~~~

**Dessert au choix à la carte**

*A la carte dessert*



Prix net, service inclus - Hors boissons





Hôtel Restaurant Saint Paul \*\*



## Menu à 29 €

(Supplément de 4.00 € par entrée et par plat, pour la soirée étape et la demi-pension)

### **Escargots de Bourgogne façon paysanne**

*Bacon and crouton snails, 12 pieces*

*Ou*

### **Foie gras mi-cuit au Layon, toast et chutney de pommes caramélisées**

*Home made foie gras with Coteaux du layon, toasted bread and caramelized apple*

~~~~~

### **Filet de sandre, écume de beurre blanc et purée de petits pois**

*Filet of zander, beurre blanc and mash peas*

*Ou*

### **Carré d'agneau rôti aux herbes provençales, crème d'ail**

*Roasted rack of lamb, garlic cream*

~~~~~

### **Assiette de fromages (Supplément de 3 €)**

~~~~~

### **Dessert au choix à la carte**

*A la carte dessert*



Prix net, service inclus - Hors boissons





Hôtel Restaurant Saint Paul \*\*



## Menu enfant à 11 € (moins de 12 ans)

Formule plat-dessert à 9 €

### Kid's Menu at 11 € (under 12 years old)

Main course and dessert at 9 €

#### **Œuf mayonnaise et tomates**

*Egg mayonnaise and tomatoes*

OU

#### **Carottes râpées**

*Grated carrots*

OU

#### **Pâté de campagne**

*Countryside pâté*

OU

#### **Saumon fumé**

*Smoked salmon*

~~~~~

#### **Poisson du jour**

*Fish of the day*

OU

#### **Steak haché**

*Minced beef*

OU

#### **Aiguillettes de poulet**

*Chicken fillet*

OU

#### **Jambon blanc**

*Ham*

~~~~~

#### **Dessert du jour**

*Dessert of the day*

OU

#### **Coupe de glace**

*Ice cream*



Prix net, service inclus - Hors boissons

