



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, jeux pour enfants.

Deux salles de réception modulables avec un jardin entièrement clôturé, pour l'organisation de vos évènements 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



Les Entrées

Entrée du jour <i>Starter of the day</i>	6.00 €
Assortiment de mini Fouées (chèvre, rillettes et champignons fines herbes) <i>Stuffed breads with goat cheese, rillettes, and mushrooms</i>	6.50 €
Club Sandwich revisité et son œuf poché <i>Club Sandwich with poached egg</i>	7.50 €
Méli-mélo de Tomate Mozza au Balsamique <i>Balsamic Tomatoes and Mozzarella</i>	8.00 €
Crevettes sauvages flambées et curry <i>Wild schrimps with curry</i>	8.50 €
Carpaccio de concombre à l'aigre doux et tartare de Saumon <i>Sweet and sour Cucumber carpaccio and Salmon tartar</i>	9.50 €
Escargots de Bourgogne façon paysanne <i>Bacon and crouton snails, 12 pieces</i>	10.50 €
Foie gras mi-cuit au Layon, toast et confit de figes <i>Home made foie gras with Coteaux du Layon, toasted bread and figs</i>	12.00 €

Le coin Végétarien

	<u>Entrée</u>	<u>Plat</u>
Salade de chèvre chaud et son œuf poché <i>Warm goat cheese salad and poached egg</i>	6.50 €	12.00 €
Tagliatelles fraîches et méli-mélo de tomates au basilic <i>Fresh Tagliatelle and basil tomatoes</i>		12.00 €
Risotto de riz noir aux légumes <i>Black rice risotto with vegetables</i>	7.50 €	13.00 €

Les Plats

Plat du jour 12.00 €
Dish of the day

Filet de Maquereau grillé, huile vierge et minute de tomates cerise 14.00 €
Grilled mackerel fillet, virgin oil and cherry tomatoes

Pavé de Sandre au beurre blanc et risotto vénéré 15.00 €
Pike-perch steak with white butter and black risotto

Joue de Lotte poêlée au paprika et ratatouille maison 16.00 €
Pan-fried monkfish with paprika and homemade ratatouille

Saltimbocca de volaille, sauce tomate, sauge et Tagliatelles fraîches 14.00 €
Chicken saltimbocca, tomato sauce, sage and fresh tagliatelle

Magret d'Oie, 200 gr, au miel, cocottes de légumes printaniers 16.00 €
Goose breast, 200 gr, with honey, casseroles of spring vegetables

Pavé de selle d'Agneau au thym et romarin, caviar d'aubergine 17.50 €
Saddle of Lamb with thyme and rosemary, eggplant caviar

Entrecôte « VBF », 300 gr, à l'échalotte, Dauphinois et champignons 19.00 €
Entrecote "VBF", 300 gr, with shallot, Dauphinois and mushrooms

Provenance des viandes :

Bœuf : France

Poulet : France

Oie : France

Agneau : Nouvelle Zélande

Les Desserts et coupes glacées

Assiette de fromages et salade <i>Cheeses plate and salad</i>	5.50 €
Dessert du jour <i>Dessert of the day</i>	5.00 €
Soupe de fraise <i>Strawberry soup</i>	6.50 €
Brioche façon pain perdu, glace caramel <i>Brioche French toast style, caramel ice cream</i>	6.50 €
Tarte tatin à l'ananas et son sorbet mangue <i>Pineapple tart tatin and mango sorbet</i>	7.00 €
Moelleux au chocolat, glace vanille <i>Chocolat molten cake, vanilla ice cream</i>	7.00 €
Pancake Maison aux fruits rouges <i>Homemade pancake with red berries</i>	7.00 €
Profiteroles et sa sauce chocolat <i>Profiteroles and chocolate sauce</i>	7.50 €
Café, thé, chocolat gourmand <i>Gourmet coffee, tea, chocolate</i>	7.50 €
Coupe de glace, 2 boules	5.00 €
Coupe de glace, 2 boules et alcool <i>Ice cream, 2 scoops / with alcool</i>	8.00 €
<ul style="list-style-type: none">- La Saumuroise avec sorbet orange et liqueur Combier- L'Angevine avec sorbet poire et eau de vie de poire- Le Colonel avec sorbet citron et vodka- La Guadeloupéenne avec glace Rhum-raisin et Rhum	



Hôtel Restaurant Saint Paul **



Menu à 20 €

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

Entrée du jour / Starter of the day

Ou

Assortiment de mini Fouées (chèvre, rillettes et champignons fines herbes)

Stuffed breads with goat cheese, rillettes, and mushrooms

Ou

Club Sandwich revisité et son œuf poché

Club Sandwich with poached egg

Ou

Méli-mélo de Tomate Mozza au Balsamique

Balsamic Tomatoes and Mozzarella

~~~~~

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

Ou

**Tagliatelles fraîches et méli-mélo de tomates au basilic**

*Fresh Tagliatelle and basil tomatoes*

Ou

**Filet de Maquereau grillé, huile vierge et minute de tomates cerise**

*Grilled mackerel fillet, virgin oil and cherry tomatoes*

Ou

**Saltimbocca de volaille, sauce tomate et Tagliatelles fraîches**

*Chicken saltimbocca, tomato sauce, sage and fresh tagliatelle*

~~~~~

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

**Tarte tatin à l'ananas et son sorbet mangue / Pineapple tart tatin and mango sorbet**

Ou

**Moelleux au chocolat, glace vanille / Chocolat molten cake, vanilla ice cream**



Prix net, service inclus - Hors boissons





Hôtel Restaurant Saint Paul \*\*



## Menu à 25 €

(Supplément de 3.00 € par entrée et par plat, pour la soirée étape et la demi-pension)

**Carpaccio de concombre à l'aigre doux et tartare de Saumon**

*Sweet and sour Cucumber carpaccio and Salmon tartar*

Ou

**Crevettes sauvages flambées et curry**

*Wild schrimps with curry*

~~~~~

Pavé de Sandre au beurre blanc et risotto vénéré

Pike-perch steak with white butter and black risotto

Ou

Magret d'Oie, 200 gr, au miel, cocottes de légumes printaniers

Goose breast, 200 gr, with honey, casseroles of spring vegetables

~~~~~

**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 30 €

(Supplément de 5.00 € 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 confit de figues

Home made foie gras with Coteaux du Layon, toasted bread and figs

~~~~~

### **Joue de Lotte poêlée au paprika et ratatouille maison**

*Pan-fried monkfish with paprika and homemade ratatouille*

*Ou*

### **Pavé de selle d'Agneau au thym et romarin, caviar d'aubergine**

*Saddle of Lamb with thyme and rosemary, eggplant caviar*

~~~~~

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*

~~~~~

Fish & Chips

Fish and Chips

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

