

*Le Restaurant du St Paul,  
son Chef de cuisine, Erwan Chartier et ses équipes  
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 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.*



## Les Entrées

<b>Entrée du jour</b> <i>Starter of the day</i>	<b>6.50 €</b>
<b>Terrine de poisson maison aux crevettes roses, sauce cocktail</b> <i>Fish and shrimp homemade, cocktail sauce</i>	<b>7.00 €</b>
<b>Velouté de courge butternut, croustillant de châtaignes</b> <i>Butternut squash soup, crunchy chestnut</i>	<b>8.00 €</b>
<b>Tarte au chèvre frais, oignons et figes, accompagnée de roquette</b> <i>Onions, Goat cheese and figs tart, rocket salad</i>	<b>8.00 €</b>
<b>Gravlax de saumon frais à la betterave, mayonnaise aux herbes</b> <i>Fresh salmon Gravlax with beetroot, herbs mayonnaise</i>	<b>8.50 €</b>
<b>Trio de Galipettes Saumuroises</b> <i>(Galipettes de Longué, Rillaud d'Anjou, Chèvre de Neuillé et confit d'oignons rouges au Champigny)</i> <i>Local stuffed mushrooms</i>	<b>9.00 €</b>
<b>Bagel au jambon speck, crème légère ail et fines herbes</b> <i>Speck ham Bagel, garlic and herbs cream</i>	<b>9.50 €</b>
<b>Escargots de Bourgogne façon paysanne</b> <i>Bacon and crouton snails, 12 pieces</i>	<b>10.50 €</b>
<b>Tartare de St Jacques mariné au citron et coriandre</b> <i>Scallops tartare with lemon and coriander</i>	<b>11.00 €</b>
<b>Salade landaise maison</b> <i>(Foie gras, magret fumé, gésiers confits et pommes)</i> <i>Salade Landaise (Foie gras, duck breast, gizzards and apple)</i>	<b>12.00 €</b>

## Le coin Snack

	<u>Entrée</u>	<u>Plat</u>
<b>Salade de chèvre de Neuillé et rillauds d'Anjou</b>	<b>7.50 €</b>	<b>13.00 €</b>
<b>Tartare de bœuf au couteau (100 gr ou 180 gr)</b>	<b>10.00 €</b>	<b>16.00 €</b>
<b>Tagliatelles aux légumes, pesto d'herbes fraîches</b>		<b>13.00 €</b>
<b>Burger maison accompagné de frites</b>		<b>15.00 €</b>

## Les Plats

**Plat du jour** 13.00 €  
*Dish of the day*

**Perche rôtie au citron, quinoa d'Anjou et fondant de légumes** 14.00 €  
*Roasted perch, quinoa d'Anjou and vegetables fondant*

**Filet de Daurade Royale cuit en basse température, poêlée de fèves et carottes, pesto d'herbes fraîches** 15.50 €  
*Royal sea bream, beans and carrots, pesto*

**Filet de St Pierre aux épices, potimarron rôti, crème de curry** 16.50 €  
*Filet of St Pierre with spices, roasted pumpkin, curry cream*

**Sauté de Chapon aux cèpes, tagliatelles fraîches** 14.00 €  
*Capon with porcini mushrooms, fresh tagliatelles*

**Civet de cerf, sauce St Hubert, poêlée forestière** 15.00 €  
*Venison stew, St Hubert sauce, forest fry*

**Parmentier de canard confit à la patate douce** 16.50 €  
*Confit duck parmentier with sweet potato*

**Magret de Canard (250 gr) rôti à la crème de morilles, carottes et panais croquants** 18.00 €  
*Duck breast (250 gr) roasted with morels cream, crunchy carrots and parsnips*

**Entrecôte de Bœuf « VBF » (300g), Frites maison et salade** 23.00 €  
*"VBF" Beef rib steak, French fries and salad*

Provenance des viandes :

*Bœuf : France*

*Volaille : France*

*Cerf : France et UE*

## Les Desserts et coupes glacées

**Assiette de 3 fromages et salade** 5.50 €  
*Cheeses plate and salad*

**Dessert du jour** 5.50 €  
*Dessert of the day*

**Tarte tatin aux pommes et poires, glace crème d'Isigny** 7.00 €  
*Apple and pear pie, caramel ice cream*

**Verrine au citron façon cheesecake** 7.00 €  
*Lemon verrine cheesecake way*

**Tartelette choc-orange** 7.00 €  
*Chocolat and orange tart*

**Sablé maison aux figues rôties** 7.00 €  
*Shortbread with roasted figs*

**Profiterole en trompe l'œil** 7.00 €  
*Homemade profiterole*

**Pavlova exotique, glace vanille macadamia** 7.00 €  
*Exotic Pavlova, macadamia vanilla ice cream*

**Café, thé, chocolat gourmand** 8.50 €  
*Gourmet coffee, tea, chocolate*

**Coupe de glace, 2 boules** 5.00 €  
*Supplément Chantilly ou Sauce chocolat 0.50€*

**Coupe de glace, 2 boules et alcool** 8.00 €  
*Ice cream, 2 scoops / with alcool*

- La Saumuroise avec sorbet orange et liqueur Combier
- L'Angevaine avec sorbet poire et eau de vie de poire
- Le Colonel avec sorbet citron et vodka
- La Guadeloupéenne avec glace Rhum-raisin et Rhum

## Menu à 23 €

(Menu inclus dans la soirée étape et la demi-pension)  
Possibilité de choisir une entrée ou un plat de la sélection Snack pour la demi-pension

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

*Ou*

**Terrine de poisson maison aux crevettes roses, sauce cocktail**

*Fish and shrimp homemade, cocktail sauce*

*Ou*

**Velouté de courge butternut, croustillant de châtaignes**

*Butternut squash soup, crunchy chestnut*

*Ou*

**Tarte au chèvre frais, oignons et figes, accompagnée de roquette**

*Onions, Goat cheese and figs tart, rocket salade*

*Ou*

**Trio de Galipettes**

*Local stuffed mushrooms*

~~~~~

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

*Ou*

**Perche rôtie au citron, quinoa d'Anjou et fondant de légumes**

*Roasted perch, quinoa d'Anjou and vegetables fondant*

*Ou*

**Sauté de Chapon aux cèpes, tagliatelles fraîches**

*Capon with porcini mushrooms, fresh tagliatelles*

*Ou*

**Civet de cerf, sauce St Hubert, poêlée forestière**

*Venison stew, St Hubert sauce, forest fry*

~~~~~

**Assiette de fromages / Cheeses plate**

*Ou*

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

*Ou*

**Verrine au citron façon cheesecake / Lemon verrine cheesecake way**

*Ou*

**Tarte tatin aux pommes et poires, glace crème d'Isigny / Apple and pear pie, ice cream**



Hôtel Restaurant Saint Paul \*\*



## Menu à 29 €

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

**Gravlax de saumon frais à la betterave, mayonnaise aux herbes**

*Fresh salmon Gravlax with beetroot, herbsg mayonnaise*

*Ou*

**Bagel au jambon speck, crème légère ail et fines herbes**

*Speck ham Bagel, garlic and herbs cream*

*Ou*

**Trio de Galipettes Saumuroises**

*(Galipettes de Longué, Rillaud d'Anjou, Chèvre de Neuillé et confit d'oignons rouges au Champigny)*

*Local stuffed mushrooms*

~~~~~

**Filet de Daurade Royale cuit en basse température,  
poêlée de fèves et carottes, pesto d'herbes fraîches**

*Royal sea bream, beans and carrots, pesto*

*Ou*

**Parmentier de canard confit à la patate douce**

*Confit duck parmentier with sweet potato*

~~~~~

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

~~~~~

**Dessert au choix à la carte**

*A la carte dessert*



Prix net, service inclus - Hors boissons



## Menu à 32 €

(Supplément de 5.00 € par entrée et par plat, pour la soirée étape et la demi-pension)

### **Tartare de St Jacques mariné au citron et coriandre**

*Scallops tartare with lemon and coriander*

Ou

### **Salade landaise maison**

*(Foie gras, magret fumé, gésiers confits et pommes)*

*Salade Landaise (Foie gras, duck breast, gizzards and apple)*

Ou

### **Trio de Galipettes Saumuroises**

*(Galipettes de Longué, Rillaud d'Anjou, Chèvre de Neuillé et confit d'oignons rouges au Champigny)*

*Local stuffed mushrooms*

~~~~~

### **Filet de St Pierre aux épices, potimarron rôti, crème de curry**

*Filet of St Pierre with spices, roasted pumpkin, curry cream*

Ou

### **Magret de Canard (250g) rôti à la crème de morilles,**

**carottes et panais croquants**

*Duck breast (250 gr) roasted with morels cream, crunchy carrots and parsnips*

Ou

### **Entrecôte de Bœuf « VBF » (200g), frites maison et salade**

*“VBF” Beef rib steak, homemade French fries and salad*

~~~~~

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

~~~~~

### **Dessert au choix à la carte**

*A la carte dessert*

## Menu Dégustation à 40 €

**Entrée au choix dans la carte**  
*Entrance of your choice in the menu*

~~~~~

**Poisson au choix dans la carte**  
*Fish of your choice in the menu*

~~~~~

**Viande au choix dans la carte**  
*Meat of your choice in the menu*

~~~~~

**Assiette de fromages (Supplément de 3 €)**  
*Cheese plate (Supp. 3 €)*

~~~~~

**Trilogie de Desserts**  
*Dessert Trilogy*

## 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

**Mini Burger / Mini burger**

~~~~~

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

Ou

**Coupe de glace / Ice cream**