

Toute l'Equipe du Restaurant Le Saint Jean



*est heureuse de vous accueillir
et vous souhaite un très bon appétit !...*

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Les plats « Fait Maison » sont élaborés à partir de produits bruts.

*Tous les tarifs proposés
sont toute taxe comprise, service compris, boissons non comprises*

*Nous sommes également à votre disposition
pour vos repas sur commande, banquets, traiteurs, réceptions.
N'hésitez pas demander une offre gratuite.*

HORAIRES DE SERVICE

12 Heures – 14 Heures & 19 Heures – 21 Heures
du 1^{er} /09 au 30/04 :
Fin de service ½ Heure plus tôt.

HORAIRES DE FERMETURE DU RESTAURANT

15 Heures & 22 Heures 30
du 1^{er} /09 au 30/04 : Fermeture ½ Heure plus tôt.

*En dehors de ces horaires, et en cas d'affluence
les prestations sont proposées par le Chef, suivant ses disponibilités...*

- Merci pour votre compréhension



☎ 05 55 63 90 00 📠 05 55 63 77 27
www.hotel-restaurant-alaportesaintjean.com
www.hotelrestaurantalaportesaintjean.com
✉ alaportesaintjean@orange.fr



Les Formules



*La Plancha de filet de bœuf Limousin ou Charolais
et son fondu Creusois
Frites, Salade*



Dessert maison au choix



26.90 €

Viande bovine origine France.
Toutes nos viandes peuvent être servies nature.

*Le Fondu Creusois
au jambon label,
Frites, Salade*



Dessert du jour ou café



16.50 €

Sauf Soirs, Week-ends et Jours fériés

« Menu Détente »

38.90 €



*Fricassée de cuisses de grenouilles persillées
sur nid de salades, muffin aux châtaignes*

ou

*Poêlée de Saint Jacques et de fruits de mer
aux petits légumes*



Filets de rougets grillés, épices des Iles

ou

Plancha de quasi de veau, crème forestière



Garniture de légumes assortis



*Assiette de 3 fromages affinés
et mesclun de salades*

ou

*Assiette de mignardises
ou Dessert maison au choix*



Viande bovine origine France.
Toutes nos viandes peuvent être servies nature.

FORMULE Entrée OU Plat + Fromage OU Dessert

28.90 €

« Le Village Etape »

24.50 €



Salade Vénitienne

(Jambon cru, tomates, mozzarella, vinaigrette à l'huile d'olive, ...)

ou

Salade mixte de gésiers et de foies de volaille confits



Papillote de saumon, curry et lait de coco

ou

Suprême de pintade, kumquats poêlés au miel

ou

Pièce du Boucher grillée, au poivre de Madagascar

(Boeuf Limousin ou Charolais)



Garniture de légumes assortis



Assiette de fromages

ou

Dessert maison au choix



**Viande bovine origine France.
Toutes nos viandes peuvent être servies nature.**

« Le Saint Jean »

16.90 €

Soirs, Week-ends et Jours fériés : 19.90 €



Salade Maraîchère

(Jambon, tomates, œuf, fromage, ...)

ou

L'Entrée du jour



*La Pièce de bœuf Limousin ou Charolais à la plancha
(Sauce Auvergnate)*

ou

Le Mitonné du jour



Fromage

ou Dessert du jour ou Café



Viande bovine origine France
Toutes nos viandes peuvent être servies nature.

FORMULE Entrée OU Plat + Fromage OU Dessert
Sauf Soirs, Week-ends et Jours fériés

13.90 €

« Menu Gauroche »

9.90 €

Jusqu'à 10 ans.



Le Jambon sélectionné

ou L'Escalope de volaille à la crème



Garniture de légumes assortis



Dessert maison au choix



1 Soda ou 1 Eau minérale (25cl)



Une boisson chaude ou froide est offerte pour les Bébés de moins de trois ans !



A la Carte ...

- Plancha de charcuteries à partager pour l'apéritif (pour 2 personnes)	13.50 €
- Salade tiède du Berger : Chèvre chaud, lardons, mesclun de salades	15.00 €
- Salade gourmande au jambon cru, bruschetta, tapenade, ...	16.00 €
- Assiette végétarienne de crudité et frites	16.00 €
- Entrée du jour ou Plat du jour garni	12.50 €
- Trilogie de saumon, gambas et Saint Jacques	26.50 €
- Filet de daurade juste grillé, à l'huile d'olive	26.50 €
- Faux filet de Limousin ou Charolais à la plancha, frites, salade	23.90 €
- Tournedos de filet de bœuf Limousin ou Charolais, crème de morilles	39.00 €
- Confit de canard aux châtaignes	18.50 €
- Aiguillettes de canard aux griottes	19.90 €
- Traditionnel fondu Creusois au jambon cru et bacon, frites et salade	20.50 €
- Hamburger classique , frites, salade	12.00 €
- Hamburger Saint Jean au canard , frites et salade	16.50 €
- Big Croque Monsieur , frites, salade	12.00 €
- Assiette de frites ou de pommes frites à l'ancienne suivant disponibilité	5.90 €
- Trois fromages au choix et mesclun de salades	6.90 €
- Coupe deux boules de glaces	6.50 €
- Dessert maison au choix	7.90 €
- Café ou Thé Gourmand	9.90 €
- Coupe glacée : Tutti frutti, Poire Belle Hélène, Colonel	9.90 €

*Toutes nos viandes et poissons sont garnis
et peuvent être servis nature*

**Autres spécialités (comme ris de veau, foie gras ...) ou menus personnalisés, sur commande...
Merci de nous consulter ...**

◆◆◆ Viande bovine origine France ◆◆◆