

Hôtel Le Saint Germain ***

Restaurant Lou Grilhet



*Fermeture hebdomadaire le dimanche et
samedi midi*

Les Tapas

- Sépions à la plancha 3.80 €
- Accras de morue 3.80 €
- Crevettes à la plancha 5.00 €
- Wings de poulet 3.80 €
- Rabbas (lamelles de seiches panées en friture) 4.00 €
- Calamars à la romaine 3.80 €
- Beignet de crevettes 5.00 €
- Serrano « supérieur » avec son pain à la tomate 7.60 €

Menu Enfant 10.00€

Salade mixte

Ou

Salade aux wings de Poulet

Ou

Calamars à la romaine

Bifteck haché du boucher

Ou

Filet de poisson pané

Ou

Nuggets de poulet

Les plats sont accompagnés de pâtes ou de frites

Glace 2 boules

Ou

Crème caramel

Ou

Fromage blanc

1 coca ou sirop à l'eau

Nos entrées

- *Buffet d'hors d'œuvres à volonté* 10.00 €

- *Tomate mozzarella au basilic, huile d'olive et vinaigre balsamique*
6.50 €

- *Pêlardon chaud des Cévennes au miel* 8.50 €
dans son nid croustillant, sa salade aux pignons et ses lardons fumés

- *Salade de gésiers de volailles confits* 8.00 €
et magret fumé

- *Tarte fine aux piment del Piquillo* 13.00 €
et filets de rougets en tapenade aux aubergines

- *Huitres de Bouzigues* les 6 : 6.10 € les 9 : 8.40 € les 12 : 10.70 €
accompagnées de pain de seigle et de vinaigre d'échalotes

- *Soupe de poissons « maison »* 8.00 €
accompagnée de croûtons, rouille et Emmental râpé

- *Salade Océane* 14.00 €
au saumon fumé, encornets,
gambas et saint jacques à la plancha

- *Salade gourmande* 15.00 €
(gésiers , pignons , escalope de foie gras poêlée et magret fumé)

- *Escalopes de foie gras poêlées,* 17.00 €
chutney d'ananas sur pain d'épices, sauce abricot

Nos poissons

- *Seiche à la plancha* 13.00 €
- *Escalope de Saumon, sauce au Champagne* 14.00 €
- *Brandade de morue au coulis de crabes au colombo* 11.00 €
- *Gambas aux échalotes, flambées au marc du Languedoc* 16.00 €
- *Bar grillé au fenouil et flambé au pastis* 15.00 €
- *Croustillant de saint Jacques au safran* 20.00 €
- *Zarzuela de mariscos* 22.00 €
(lotte, seiche, gambas, moules et filet de dorade cuits dans un jus de crustacés)
- *Paëlla mixte : viandes et poissons (sur commande)* 11.00 €

Nos viandes

- *Entrecôte de bœuf grillée (sauce roquefort, poivre : 2.00 €) U.E* 14.00 €
- *Magret de canard grillé (sauce framboise 3.00 €) « Sud-Ouest »* 14.00 €
- *Côte de bœuf grillée à la fleur de sel de Camargue U.E* 16.00 €
- *Tournedos de bœuf grillé « U.E »* 16.00 €
(sauce morilles : 3.00 €, sauce truffes: 5 €)
- *Parillade de viandes grillées* 15.00 €
- *Riz de Veau aux morilles* 22.00 €
- *Tournedos façon Rossini* 25.00 €
(accompagné de foie gras poêlé et sauce aux truffes)

*Nos viandes peuvent être servies avec la sauce de votre choix
(au roquefort 2 €, au poivre 2 €, aux morilles 3 €, au truffes 5 € ou framboises 2€)*

Les plats de viandes et de poissons sont accompagnés d'un assortiment de légumes frais ou de frites selon votre demande .

Menu à 16,00€

Buffet d'hors d'œuvres

*Brandade de morue « maison »
au coulis de crabes au colombo*

ou

Escalope de saumon au beurre blanc

ou

Pièce de bœuf grillé

Ou

Confit de canard

Accompagné d'un assortiment de légumes

Dessert du jour

ou

*Fromage blanc au coulis
de fruits rouges ou au miel*

ou

2 Boules de glace

ou

Crème caramel

ou

Île flottante

Ou

Salade fruits frais

Menu à 20,00 €

*Soupe de poissons de roches accompagnée
de ses croûtons,
de sa rouille et d'emmental râpé*

ou

Salade au Pélardon chaud des Cévennes

ou

Salade de gésiers confits et tranches de magret fumé maison

ou

6 huîtres de Bouzigues

ou

Buffet d'hors d'œuvres

Bar grillé à la plancha

ou

Seiches à la plancha

ou

Entrecôte de bœuf grillé

(supp sauce poivre ou roquefort: 2€ morilles: 3€)

ou

*Magret de canard grillé sauce framboises
Accompagné d'un assortiment de légumes*

Sabayon aux fruits frais

ou

Coupe au chocolat noir fondant, milk-shake à la vanille

ou

*Soufflé glacé au Marc de muscat au coulis
de fruits rouges*

ou

Crème caramel

ou

Île flottante

ou

Assortiment de fromages

Menu à 30.00 €
sans le plat de poisson ou sans le plat de viande

Menu mille saveurs à 38 €

Amuse bouche

*Trois façons de déguster le foie gras
(foie gras poêlé, crème brûlée et bonbon au dattes frits)*

Ou

Tartare de saumon à la ciboulette et tomates séchées

Duo de gambas croustillante et saint jacques poêlées

Ou

Tarte fine aux piment del Piquillo et filets de rougets aux aubergines

Filet de bœuf sauce truffes

Ou

Ris de veau aux morilles

Pêlardon au miel ou à l'huile d'olive et au thym

Gratin de framboises, sabayon à la vanille

Ou

Tarte fine aux pommes, glace cannelle

Fromages

- *Assortiment de fromages* 5.00 €

Les desserts maison

- *Crème caramel* 3.50 €

- *Île flottante* 4.50 €

- *Salade fruits frais* 4.50 €

- *Nougat glacé au coulis de fruits rouges* 5.50 €

- *Profiteroles au chocolat* 5.50 €

- *Gratin de fruits frais au sabayon à la vanille* 6.00 €

- *Crousti-moëlleux aux pommes caramélisées et glace cannelle* 6.00 €

- *Coupe au chocolat noir fondant, crème anglaise et fruits de saison* 6.50 €