



*restaurant*  
**OSENS**





## fruits de mer

**Le plateau Dinard (pour 1 personne) 59€**

6 huîtres de Cancale n°3, 8 crevettes roses, bulots, bigorneaux, 5 langoustines, 1/2 tourteau

**Le plateau Prestige (pour 1 personne) à réserver 12h avant Selon cours du homard**

½ homard, 6 huîtres de Cancale n°3, 8 crevettes roses, bulots, bigorneaux, 5 langoustines, 1/2 tourteau

Huîtres n°3 de Mr Brévault (Cancale) 6 pièces : **13€** 12 pièces : **26€**

Huîtres « Prestige » n°3 de Mr Brévault (Cancale) 6 pièces : **24€**

Tourteau ou Araignée (selon arrivage) **24€**

Assiette de langoustines - 300g **36€**

 Crevettes roses - 200g **12€**

 Bulots - 350g **11€**

Bigorneaux - 200g **13€**



## entrées

 Soupe de poisson d'Harbour, croûtons, rouille et emmental **12€**

Foie gras de canard Breton aux algues, pop-corn de sarrasin, gel cidre-salicorne, brioche maison **21€**

Œuf Bio mollet et truite fumée de notre région, espuma de céleri au beurre noisette et sumac, huile parfumée au café **16€**

Rouleau d'araignée de Saint-Malo aux algues, pomme verte-gingembre **23€**

Tarte fine d'avocat, voile yuzu-combawa, pickles d'oignon de Roscoff **18€**

Mi-cuit de saumon confit à l'huile de cameline et fleur de sureau, fumée au bois de hêtre **19€**

### MENU DU JOUR

Entrée + plat ou plat + dessert **29€**

Entrée + plat + dessert **40€**



Identifiez les plats éligibles au menu grâce à ce symbole

Demander le menu enfant (jusqu'à 12 ans) **15€**




## poissons

Turbot façon meunière à l'andouille aux algues de Dinan	44€
Sole petit bateau meunière ou rôtie - environ 400g	45€
Aiguillettes de Saint Pierre de nos côtes braisées, réduction d'arêtes au champagne	42€
Bar portion à la plancha	29€
Homard bleu rôti, flambé au Whisky breton	aux 100g, selon arrivage



## viandes

Faux filet charolais à la plancha - 300g	29€
Cocotte de ris de veau cuit au foin	34€
Agneau de Bretagne à la fleur de sel, légumes du moment	32€
Côte de bœuf Tomahawk Irlandais XXL - <i>pour 2 personnes</i>	80€
 Tartare de bœuf Charolais, cru ou cuit, coupé au couteau, pommes grenailles et mesclun	22€







## burgers

Burger d'effiloché de bœuf confit, pommes frites de la baie	25€
Lobster Roll « maison » au homard bleu breton	36€




## woks et pâtes

Wok poulet-gambas, légumes croquants, nouilles de riz et noix de cajou  sans gluten	29€
 Wok de légumes croquants, version végétarienne  sans gluten	22€
 Tagliatelles aux tentacules de poulpes et coquillages	22€






## fromages

- Plateau de fromages affinés, fruits secs, mesclun de salade **13€**
-  Faisselle de fromage blanc **7€**



## desserts

- Création du jour de nos pâtisseries **11€**
-  Glaces et sorbets traditionnels de la ferme « lait crèmes glacées » à Sains la boule **3,50€**
- Café ou thé gourmand, sélection de mignardises « Maison » **11€**
- Sphère croquante chocolat noir, pomme-sarrasin **12€**
- Baba au rhum Malorhum - *seul ou à partager* la part **12€**
- Fondant au chocolat noir Caraïbe Valrhona, salidou  sans gluten **12€**
-  Nage de fruits de saison, sirop au thym fumé **11€**



## poissons chaudes

### CAFÉS

- |                       |              |                                  |           |
|-----------------------|--------------|----------------------------------|-----------|
| Café Nespresso        | <b>2,90€</b> | Capuccino                        | <b>6€</b> |
| Café double Nespresso | <b>4,60€</b> | Latte Macchiato ou Latte Caramel | <b>6€</b> |
| Café crème            | <b>4,10€</b> |                                  |           |

### THÉS & INFUSIONS KUSMI TEA

#### THÉS

- Thé vert Jasmin
- Thé vert Menthe
- Thé vert Gingembre Citron
- Thé noir Fruits Rouges
- Thé noir Earl Grey
- Thé noir Breakfast
- Détox : *maté, thé vert et citronnelle*
- Prince Vladimir : *thé noir, épices, écorces d'orange, vanille, bergamote*

#### INFUSIONS

- Infusion Camomille
- Verveine menthe
- Aqua rosa : *hibiscus, pomme, fruits rouges, feuilles de mûrier*
- Be cool : *menthe poivrée, verveine, pomme, réglisse*
- Rooibos zen : *pomme, mélisse, feuilles de mûrier, caramel*
- Rooibos vanille

*carte*

DES VINS



---

## softs

---

### SODAS

Coca Cola, Coca Zéro 33cl	5€
Orangina 25cl	5€

### SODAS BRETONS

Pondichéry Indian Tonic 20cl	6€
Pondichéry Gingembre et Cardamome 20cl	6€
Pondichéry Citron vert et Sureau 20cl	6€
Limonade 1905 Val de Rance 33cl	5€

### EAUX MINÉRALES

Plancœt plate ou pétillante 1l	5€
Plancœt plate ou pétillante 50cl	4,50€
Eau filtrée plate ou pétillante 75cl	4,50€

---

## apéritifs

---

### VERMOUTHS ET BITTERS

Martini bianco 6cl	8€
Martini rosso 6cl	8€
Campari 6cl	8€

### ANISÉS

Ricard 4cl	6€
Ty Jaune pastis breton 4cl	6€

### VINS D'APÉRITIFS

Porto rouge Sandeman 6cl	7€
Porto blanc Sandeman 6cl	7€

### KIRS

Kir vin blanc et crème de cassis, mûre, framboise, pêche 12cl	7€
Kir Breton au cidre Beau Soleil Brut et crème de cassis, mûre, framboise, pêche 12cl	7€
Kir royal au Champagne Castelnau et crème de cassis, mûre, framboise, pêche 12cl	15,50€

## cocktails

### LES CLASSIQUES

13€

**Mojito classique** : Rhum Havana Club, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse

*Possible déclinaison à la framboise ou la passion*

**Piña colada** : Rhum Havana Club, crème de coco, jus d'ananas

**Moscow Mule** : Vodka Absolut, citron vert, Pondichéry Gingembre et Cardamome

**Gin Tonic** : Gin de votre choix, Pondichéry Tonic

### LES SPRITZ

14€

**Apérol Spritz** : Apérol, eau gazeuse, Prosecco Brut

**St-Germain Spritz** : Liqueur Saint-Germain, eau gazeuse, Prosecco Brut

**Italicus Spritz** : Liqueur Italicus, eau gazeuse, Prosecco Brut

## champagne

Champagne Castelnau Brut

12cl 75cl

15€ 65€

Champagne Castelnau Rosé

17€ 80€

Champagne Castelnau Blanc de blancs 2008

95€

Laurent-Perrier Brut La Cuvée

75€

Ruinart Brut Réserve

98€

## vin rosé

### SUD

12cl 75cl

Domaine de la Bégude, Bandol, AOP - *rosé de dégustation*

45€

Domaine de la Bégude, Cadet de la Bégude, Bandol, AOP

8€ 32€

### CORSE

Domaine Umanu, Ile de Beauté, IGP

6€ 29€

### PROVENCE

Domaine Le Pas du Moine, Saint-Victoire, Côte de Provence, AOP

8€ 32€

# vin blanc

## BORDEAUX

	12cl	37,5cl	75cl
Domaine Laures Blanc, Entre deux Mers, AOP			<b>27€</b>
Château Pouyanne, Graves, AOP	<b>7€</b>	<b>17€</b>	<b>28€</b>
Château Dauzac, Le D de Dauzac, AOP	<b>7€</b>		<b>29€</b>

## BOURGOGNE

Domaine Laroche, Saint-Martin, Chablis, AOP	<b>10€</b>		<b>39€</b>
Domaine Les Charmes, Macon Lugny, AOP			<b>32€</b>
Château de Davenay, Clos Chaudron, Montagny 1er Cru, AOP			<b>36€</b>
Domaine Chartron Trebuchet, Saint-Bris, AOP - Sauvignon blanc	<b>7€</b>		<b>29€</b>

## LOIRE

Domaine du Cléray, Chardonnay, Val de Loire, IGP			<b>25€</b>
Domaine Dhommé, Les Fougeraies, Savennières, AOP			<b>48€</b>
Domaine du Cléray, Muscadet Sèvre et Maine, AOP		<b>15€</b>	<b>25€</b>
Domaine Beaurepaire, Menetou-Salon, AOP		<b>20€</b>	<b>36€</b>
Domaine Roger Champault, Le Clos du Roy, Sancerre, AOP	<b>8€</b>		<b>39€</b>
Domaine Didier Massat, Quincy, AOP			<b>50€</b>
Domaine Dhommé, Tradition, Coteaux du Layon, AOP	<b>7€</b>		<b>35€</b>

## RHÔNE

Domaine Ogier, Artésis, Côtes-du-Rhône, AOP	<b>6€</b>		<b>29€</b>
Domaine Melody, L'Exception, Crozes-Hermitage, AOP			<b>52€</b>

## ALSACE

Domaine Gustave Lorentz, Gewurztraminer vendanges tardives, AOP	<b>13€</b>		<b>68€</b>
Domaine Gustave Lorentz, Evidence, Riesling, AOP			<b>38€</b>

## LANGUEDOC-ROUSSILLON

Domaine de la Baume, Viognier, IGP			<b>28€</b>
Domaine Prés Lasses, Chemin de Ronde, Faugères, AOP			<b>46€</b>
Château Mourgues du Grés, « Les Galets Dorés », Costières de Nîmes, AOP	<b>7€</b>		<b>36€</b>

## CORSE

Clos de Bernardi, Patrimonio, AOP			<b>62€</b>
-----------------------------------	--	--	------------



## vin rouge

### BORDEAUX

	12cl	37,5cl	75cl
Château Pouyanne, Graves, AOP		<b>18€</b>	<b>32€</b>
Château Dauzac, Le D de Dauzac, Bordeaux, AOP	<b>6€</b>		<b>29€</b>
Château Dauzac, l'Aurore de Dauzac, Margaux, AOP			<b>68€</b>
Château Dauzac, 5 <sup>ème</sup> Grand Cru Classé, Margaux, AOP			<b>96€</b>
Château Laroche Joubert, Côtes de Bourg, AOP		<b>18€</b>	<b>29€</b>

### BOURGOGNE

Domaine Louis Latour, Aloxe Corton, AOP			<b>96€</b>
Domaine François Carillon, Bourgogne Pinot Noir, AOP			<b>44€</b>
Domaine de la Monette, Mercurey village, AOP			<b>70€</b>
Domaine Hudelot, Les Roncieres, Hautes-Côtes-de-Nuits, AOP	<b>11€</b>		<b>52€</b>

### LOIRE

Domaine Les Gravières du Roy, Saumur Champigny, AOP	<b>6€</b>		<b>28€</b>
Domaine Le Puy Bel-Abord, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, AOP		<b>18€</b>	<b>29€</b>
Domaine Gasnier, Les Graves, Chinon, AOP	<b>8€</b>		<b>38€</b>
Clos de Breuilly, Saint Pourcain, AOP			<b>58€</b>

### RHÔNE

Domaine Ogier, Artésis, Côtes-du-Rhône, AOP	<b>6€</b>		<b>29€</b>
Domaine Les Paillanches, Crozes-Hermitage, AOP			<b>42€</b>
Château Bois d'Arlène, Vacqueyras, AOP			<b>52€</b>
Domaine Usseglio, Châteauneuf-du-Pape, AOP			<b>92€</b>

### ALSACE

Domaine Gustave Lorentz, Evidence, Pinot Noir, AOP			<b>52€</b>
--	--	--	------------

### SUD

Domaine de la Bégude, Bandol, AOP			<b>49€</b>
Château Revelette, Coteaux d'Aix en Provence, AOP	<b>9€</b>		<b>47€</b>

### CORSE

Domaine Giacometti, Cru des Agriates, Patrimonio, AOP			<b>52€</b>
---	--	--	------------

### LANGUEDOC-ROUSSILLON

Domaine Cazes, Côtes du Roussillon Villages, AOP	<b>7€</b>		<b>32€</b>
Domaine Heritage du Pic Saint-Loup, Pic Saint-Loup, AOP			<b>46€</b>
Domaine des Prés Lasses, Chemin de ronde, Faugères, AOP	<b>10€</b>		<b>50€</b>



*restaurant*  
**OSENS**

**GOÛTEZ, CROQUEZ ET SAVOUREZ  
CHAQUE INSTANT...**

Au fil des saisons, le Chef Mathieu Esnault et sa brigade travaillent avec passion les produits frais et régionaux pour exalter vos papilles de plats gourmands, colorés et sains.

**HORAIRES**

Du lundi au samedi : 19h - 22h

Le dimanche et jours fériés : 12h - 14h puis 19h - 22h

**RENSEIGNEMENTS & RÉSERVATIONS**

Par téléphone : 02 99 16 78 10

Par mail : [contact@emeriadinard.com](mailto:contact@emeriadinard.com)

