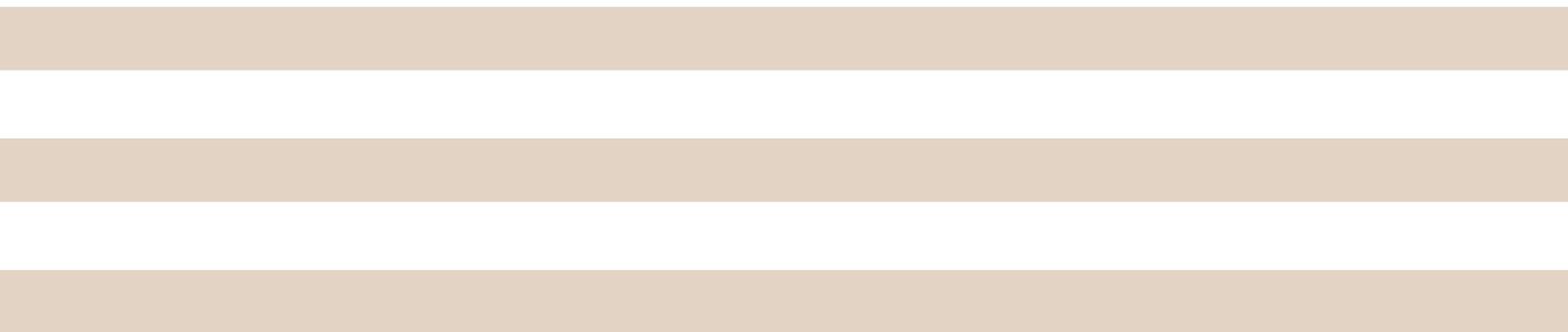




restaurant
OSENS



MENU DU JOUR

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

Entrée + plat + dessert **40€**



Identifiez les plats éligibles au menu du jour grâce à ce symbole

MENU ENFANT (jusqu'à 12 ans)

Plat + dessert **15€**

Plats au choix

Tagliatelles sauce bolognaise

Poisson du jour

Viande du jour

Desserts au choix

Glace 2 boules

Crêpe artisanale caramel au beurre salé

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€

Tomates saveurs d'antan, « fêtarde bretonne », vinaigrette à la truffe d'été

14€

Foie gras de canard Breton aux algues, gel cidre-salicornes, 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€

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

19€

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	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 au cheddar fumé, 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	24€

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 Gwada' de Malorhum - <i>seul ou à partager</i>	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	2,90€	Capuccino	6€
Café double Nespresso	4,60€	Latte Macchiato ou Latte Caramel	6€
Café crème	4,10€		

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€
Vermouth blanc français Dolin 6cl	8€
Vermouth rouge français Dolin 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

	12cl	75cl
Champagne Castelnau Brut	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

	12cl	75cl
SUD		
Domaine de la Bégude, Bandol, AOP - <i>rosé de dégustation</i>		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

	12cl	37,5cl	75cl
BORDEAUX			
Domaine Laures Blanc, Entre deux Mers, AOP			27€
Château Pouyanne, Graves, AOP	7€	17€	28€
Château Dauzac, Le D de Dauzac, AOP	7€		29€
BOURGOGNE			
Domaine Laroche, Saint-Martin, Chablis, AOP	10€		39€
Domaine Les Charmes, Macon Lugny, AOP			32€
Château de Davenay, Clos Chaudron, Montagny 1er Cru, AOP			36€
Domaine Chartron Trebuchet, Saint-Bris, AOP - <i>Sauvignon blanc</i>	7€		29€
LOIRE			
Domaine du Cléray, Chardonnay, Val de Loire, IGP			25€
Domaine Dhommé, Les Fougeraies, Savennières, AOP			48€
Domaine du Cléray, Muscadet Sèvre et Maine, AOP		15€	25€
Domaine Beaurepaire, Menetou-Salon, AOP		20€	36€
Domaine Roger Champault, Le Clos du Roy, Sancerre, AOP	8€		39€
Domaine Didier Massat, Quincy, AOP			50€
Domaine Dhommé, Tradition, Coteaux du Layon, AOP	7€		35€
RHÔNE			
Domaine Ogier, Artésis, Côtes-du-Rhône, AOP	6€		29€
Domaine Melody, L'Exception, Crozes-Hermitage, AOP			52€
ALSACE			
Domaine Gustave Lorentz, Gewurztraminer vendanges tardives, AOP	13€		68€
Domaine Gustave Lorentz, Evidence, Riesling, AOP			38€
LANGUEDOC-ROUSSILLON			
Domaine de la Baume, Viognier, IGP			28€
Domaine Prés Lasses, Chemin de Ronde, Faugères, AOP			46€
Château Mourgues du Grés, « Les Galets Dorés », Costières de Nîmes, AOP	7€		36€
CORSE			
Clos de Bernardi, Patrimonio, AOP			62€

vin rouge

	12cl	37,5cl	75cl
BORDEAUX			
Château Pouyanne, Graves, AOP		18€	32€
Château Dauzac, Le D de Dauzac, Bordeaux, AOP	6€		29€
Château Dauzac, l'Aurore de Dauzac, Margaux, AOP			68€
Château Dauzac, 5 ^{ème} Grand Cru Classé, Margaux, AOP			96€
Château Laroche Joubert, Côtes de Bourg, AOP		18€	29€
BOURGOGNE			
Domaine Louis Latour, Aloxe Corton, AOP			96€
Domaine François Carillon, Bourgogne Pinot Noir, AOP			44€
Domaine de la Monette, Mercurey village, AOP			70€
Domaine Hudelot, Les Roncieres, Hautes-Côtes-de-Nuits, AOP	11€		52€
LOIRE			
Domaine Les Gravières du Roy, Saumur Champigny, AOP	6€		28€
Domaine Le Puy Bel-Abord, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, AOP		18€	29€
Domaine Gasnier, Les Graves, Chinon, AOP	8€		38€
Clos de Breuilly, Saint Pourçain, AOP			58€
RHÔNE			
Domaine Ogier, Artésis, Côtes-du-Rhône, AOP	6€		29€
Domaine Les Paillanches, Crozes-Hermitage, AOP			42€
Château Bois d'Arlène, Vacqueyras, AOP			52€
Domaine Usseglio, Châteauneuf-du-Pape, AOP			92€
ALSACE			
Domaine Gustave Lorentz, Evidence, Pinot Noir, AOP			52€
SUD			
Domaine de la Bégude, Bandol, AOP			49€
Château Revelette, Coteaux d'Aix en Provence, AOP	9€		47€
CORSE			
Domaine Giacometti, Cru des Agriates, Patrimonio, AOP			52€
LANGUEDOC-ROUSSILLON			
Domaine Cazes, Côtes du Roussillon Villages, AOP	7€		32€
Domaine Heritage du Pic Saint-Loup, Pic Saint-Loup, AOP			46€
Domaine des Prés Lasses, Chemin de ronde, Faugères, AOP	10€		50€



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

