



*restaurant*  
**OSENS**



## MENU DU JOUR

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

Entrée + plat + dessert **40€**



### Demi-pension & pension complète

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€**

Foie gras de canard du Sud Ouest aux algues, condiment acidulé au potimarron, brioche maison

**21€**

Tartelette croustillante, Œuf Bio parfait, butternut au miel et tofu fumé

**16€**

Araignée de Saint-Malo, capuccino de chou-fleur au safran de la Manche

**24€**

Ravioles de langoustines au bouillon de crustacés et criste marine

**18€**

Tartare de noix de Saint-Jacques à l'huile de cameline, gel de kumquat

**19€**

---

## poissons


---

Turbot façon meunière, sauce vierge	44€
Sole petit bateau meunière ou rôtie - environ 400g	45€
Pavé de bar de ligne rôti, émulsion iodée, spaghettis d'algues aux coques	42€
Ormeau de plongée de Bretagne, mousseline de panais à la fève de tonka	selon arrivage
Homard bleu rôti, flambé au whisky breton	aux 100g, selon arrivage

---

## viandes

---

Filet de bœuf français, escalope de foie gras poêlée - 180g	39,50€
Cocotte de ris de veau aux morilles et vin jaune	36€
Carré d'agneau du pays à la fleur de sel, légumes du moment	34€
 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	26€
Lobster Roll « maison » au homard, frites	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	25€

## 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€
Financier-noisette et voile clémentine	12€
Poire pochée à la cardamome, crémeux citron	12€
 Variation de fruits de saison, sirop au poivre cubèbe	11€
Fondant au chocolat noir Caraïbe Valrhona, salidou  sans gluten	12€

## boissons 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

Plancœet plate ou pétillante 1l	5€
Plancœet 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

14,50€

**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

**Petit Guiraud Spritz :** Sauternes du Château Guiraud, eau gazeuse, Prosecco brut

---

## champagne

---

	12cl	75cl
Champagne Castelnau brut	<b>15€</b>	<b>65€</b>
Champagne Castelnau Rosé	<b>17€</b>	<b>80€</b>
Champagne Castelnau Blanc de Blancs 2008		<b>95€</b>
Laurent-Perrier brut La Cuvée		<b>75€</b>
Ruinart Brut Réserve		<b>98€</b>

---

## 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 E Mani, Ile de Beauté, IGP

**7€**

**30€**

### PROVENCE

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

**8€**

**32€**

# vin blanc

	12cl	37,5cl	75cl
<b>BORDEAUX</b>			
Domaine Laures Blanc, Entre deux Mers, AOP			<b>29€</b>
Château Pouyanne, Graves, AOP		<b>17€</b>	<b>28€</b>
Château Dauzac, Le D de Dauzac, AOP	<b>7€</b>		<b>30€</b>
Château Guiraud, Petit Guiraud, Sauternes, AOP	<b>12€</b>		<b>65€</b>
<b>BOURGOGNE</b>			
Domaine Geoffroy, Chablis, AOP	<b>10€</b>		<b>50€</b>
Domaine Paquet, Nos 5 terroirs, Macon, AOP			<b>42€</b>
Domaine Hudelot, Bourgogne Aligoté, AOP	<b>8€</b>		<b>36€</b>
Château de Davenay, Clos Chaudron, Montagny 1er Cru, AOP			<b>36€</b>
Domaine Chartron Trebuchet, Saint-Bris, AOP - <i>Sauvignon blanc</i>			<b>29€</b>
<b>LOIRE</b>			
Domaine Complices de Loire, « L'Escale », Chardonnay, VDF			<b>29€</b>
Domaine Dhommé, Les Fougeraies, Savennières, AOP			<b>48€</b>
Domaine Huteau Boulanger, Muscadet Sèvre et Maine sur Lie, AOP	<b>6€</b>	<b>16€</b>	<b>27€</b>
Domaine Beaurepaire, Menetou-Salon, AOP		<b>20€</b>	<b>36€</b>
Domaine Roger Champault, Le Clos du Roy, Sancerre, AOP	<b>9€</b>		<b>40€</b>
Domaine Didier Massat, Quincy, AOP			<b>50€</b>
Domaine Dhommé, Tradition, Coteaux du Layon, AOP	<b>7€</b>		<b>35€</b>
<b>RHÔNE</b>			
Domaine Ogier, Artésis, Côtes-du-Rhône, AOP	<b>6€</b>		<b>29€</b>
Domaine Melody, L'Exception, Crozes-Hermitage, AOP			<b>52€</b>
<b>ALSACE</b>			
Domaine Gustave Lorentz, Gewurztraminer vendanges tardives, AOP	<b>13€</b>		<b>68€</b>
Domaine Gustave Lorentz, Evidence, Riesling, AOP			<b>38€</b>
<b>LANGUEDOC-ROUSSILLON</b>			
Domaine de Medeilhan, Chardonnay-Viognier, Pays d'Oc, IGP	<b>6€</b>		<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>36€</b>
<b>CORSE</b>			
Clos de Bernardi, Patrimonio, AOP			<b>62€</b>



## vin rouge

	12cl	37,5cl	75cl
<b>BORDEAUX</b>			
Château Pouyanne, Graves, AOP		<b>18€</b>	<b>32€</b>
Château Dauzac, Le D de Dauzac, Bordeaux, AOP	<b>7€</b>		<b>30€</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>
<b>BOURGOGNE</b>			
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>
<b>LOIRE</b>			
Domaine Les Gravières du Roy, Saumur Champigny, AOP	<b>7€</b>		<b>30€</b>
Domaine Le Puy Bel-Abord, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, AOP		<b>19€</b>	<b>30€</b>
Domaine Gasnier, Les Graves, Chinon, AOP	<b>8€</b>		<b>38€</b>
Clos de Breuilly, Saint Pourçain, AOP			<b>58€</b>
<b>RHÔNE</b>			
Domaine Ogier, Artésis, Côtes-du-Rhône, AOP	<b>7€</b>		<b>30€</b>
Château Bois d'Arlène, Vacqueyras, AOP			<b>52€</b>
Domaine Melody, Friandise, Crozes-Hermitage, AOP			<b>46€</b>
Domaine Usseglio, Châteauneuf-du-Pape, AOP			<b>92€</b>
<b>ALSACE</b>			
Domaine Gustave Lorentz, Evidence, Pinot Noir, AOP			<b>52€</b>
<b>SUD</b>			
Domaine de la Bégude, Bandol, AOP			<b>49€</b>
Château Revelette, Coteaux d'Aix en Provence, AOP	<b>9€</b>		<b>47€</b>
<b>CORSE</b>			
Domaine Giacometti, Cru des Agriates, Patrimonio, AOP			<b>52€</b>
<b>LANGUEDOC-ROUSSILLON</b>			
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)

