

LIBRE
l'esprit RE
L'HOTEL QUI VIT PLEINEMENT SA VIE





La carte gourmande
by Mikael Decoudre est faite
maison à partir de produits
locaux & de saison.



Veuillez signaler toute allergie alimentaire au serveur.
Le classeur des allergènes est disponible à l'accueil

Menus

"Menu Gourmand"

19.90€

Plat du jour & dessert du jour
Dish of the day and dessert of the day

*Du lundi au vendredi midi
non cumulable avec les remises,
non valable le soir, jour férié & week end.*

Monday to Friday lunch
not combinable with discounts, not valid
in the evening, public holidays and weekends

"L'enfant libre"

"Free Children's" menu

13€

Sirop à l'eau

Water syrup

&

Steak haché ou filet de poisson

servi avec frites ou légumes de saison

Ground steak or fish served with french fries
or spring vegetables

&

1 boule de glace

1 scoop of ice cream

Entrées

Starters

La Lorraine

Pain croustillant servi avec un oeuf poché, lardons frits, crème au munster AOP et tuile au fromage

Crispy bread served with fried bacon, poached egg, munster cheese PDO cream and cheese tuile

9 €

La Crevette

Gyoza aux crevettes au bouillon corsé, shiitaké, gingembre et coriandre

Shrimp gyoza, strong broth, shiitaké mushrooms, ginger and coriander

10 €

La Végétale

Tartine de pain garnit d'houmous pois chiches, concombre, radis, carottes, oignons rouges, pois chiches frits et roquette

Sliced bread with chickpeas hummus, cucumber, radish, carrot pickles, red onions, chickpeas and arugula

9 €

Le Saumon

Saumon mariné aux agrumes, croustillant de tapioca et salade d'herbette et tuile de sésame

Marinated salmon with herbal citrus salad and sesame tuile

9 €



Veillez signaler toute allergie alimentaire au serveur.
Le classeur des allergènes est disponible à l'accueil

Plats

Dishes

Le Bœuf

Entrecôte de bœuf 250 grs, sauce Bercy, compotée d'échalotes, frites maison

Beef entrecôte 250 grs, Bercy sauce, caramelized shallots and homemade fries

26€

Le Canard

Cuisse de canard confite maison et pommes grenailles fondantes en persillade

House-made duck confit leg, tender new potatoes with parsley seasoning

23€

Le Thon

Thon mi-cuit mariné au saté en croûte de panko et wok de légumes sauté au soja

Seared tuna marinated in satay with panko crust, wok seared vegetables in soy sauce

24€

Le Burger

Steak Black Angus BIO, sauce sweet chili, cheddar, concombre, tomates, oignons et roquette, servi avec des frites maison (supp salade 4€)

Organic Black Angus steak, sweet chili sauce, cheddar, cucumber pickles, tomatoes, onions, arugula, served with homemade fries (extra salad +4€)

21€



Veillez signaler toute allergie alimentaire au serveur.
Le classeur des allergènes est disponible à l'accueil

Plats

Dishes



Le Tartare

Bœuf en tartare préparé par le chef, frites maison
Beef tartare prepared by the chef, homemade french fries and salad

21 €

L'HÔdacieuse

Salade mesclun et roquette, tomates cerises, raviolis de Royan frit,
finger de chèvre rôti au miel et thym, mix de graines, raisins noirs
et vinaigrette à l'huile de noix
Mixed greens and arugula salad, cherry tomatoes, fried Royan ravioli, roasted goat's
finger with honey and thyme, mixed seeds, black grapes and walnut oil vinaigrette

20 €

La Végétarienne

Tajine de légumes aux épices, semoule de blé aux fruits secs et falafels de pois
chiche
Vegetable tagine with spices, wheat semolina with dried fruits

21 €



Desserts

Le Fromage

Assiette de fromages selon "L'Affineur du Chef" par Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France

Cheese plate according to "L'Affineur du Chef" by Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France

8 €

La Végane

Croquant au sarrasin, muesli au beurre de cacahuète et banane caramélisée

Crunchy buckwheat peanut butter muesli and caramelized banana

8 €

Le Citron

Lemon curd, crumble aux amandes, meringue italienne, sorbet citron

Lemon curd, almond crumble, Italian meringue, lemon sorbet

8 €

Le Chocolat Dulcey

Sablé croquant, crème namelaka Dulcey, ganache montée, pralin noisette

Crunchy shortbread, Namelaka dulcey cream, whipped ganache, hazelnut praline

8 €

La Framboise

Riz soufflé, ganache chocolat blanc, framboises, confit de framboises

Puffed rice, white chocolate ganache, raspberries jam

8 €

L'Esprit Libre

Glace mûre, glace litchi, glace violette, coulis de fraise et chantilly

Ripe ice cream, lychee ice cream, violet ice cream, strawberry coulis with strawberry and whipped cream

8 €

La Glace

Coupe de 3 boules de glace au choix et chantilly / Cup of 3 scoops and whipped cream

Sorbets: griotte, litchi, violette, orange sanguine, pêche de vigne, mûre

morello cherry, lychee, blood orange, vine peach, blackberry and violet

Glaces: chocolat caraïbes, noisette, vanille, confiture de lait, café

Caribbean chocolate, hazelnut, vanilla, milk jam and coffee

8 €

Suivez-nous

Suivez nous & partagez votre avis, il compte pour nous !
Follow Us & leave a review, your opinion matters!



Réservez par téléphone au:

01.77.80.22.05

ou 06.28.56.12.06



Par mail au:

responsablesalle@espritlibrecdg.com

