

# L'ESPLANADE

Hôtel • Restaurant • Bar à vin

## ▣ Découvrez notre nouvelle carte de Printemps à L'Esplanade ! ▣

Les beaux jours arrivent, et avec eux, une toute nouvelle carte à L'Esplanade ! Nous avons sélectionné des produits de saison, frais et gourmands, pour éveiller vos papilles et célébrer le retour du printemps. Entre saveurs raffinées, accords subtils et inspirations du terroir, notre cuisine met à l'honneur le goût authentique et le plaisir du partage.

Que vous soyez amateur de viandes savoureuses, de poissons délicats ou de plats végétariens créatifs, notre nouvelle carte saura vous séduire. Sans oublier nos desserts maison, toujours aussi gourmands !

Nous remercions chaleureusement nos fidèles clients pour leur confiance et avons hâte de faire découvrir cette nouvelle saison culinaire aux nouveaux visiteurs.

▣ Réservez votre table dès maintenant et laissez-vous surprendre par les saveurs du printemps à L'Esplanade !

### Nos formules

Ardoise de la Semaine (Entrée, Plat et Dessert) proposé uniquement le midi du Lundi au Vendredi (hors jour férié et hors boisson)	21,00 €
Menu Epicurien (Proposé midi & soir, hors boisson)	38,00 €
Brunch (Menu Complet) proposé le week end de 10h30 à 15h	27,00 €

# Tapas

*A partager autour d'un verre*

Minis cannelés au Chorizo	9,00 €
Terrine de Cochon maison <i>(Origine France) pickles &amp; moutarde à l'ancienne</i>	8,00 €
Duo de Tartinables <i>Anchoïade &amp; Houmous maison</i>	8,00 €
Accras de Morue Antillais <i>Sauce Sweet Chili</i>	8,50 €
Gyozas verde aux légumes <i>sauce Buffalo</i>	7,90 €
Saucisson du moment à partager <i>au choix (Porc Français)</i>	7,00 €
Planche Marine <i>Anchoïade, tarama blanc, rilette de poissons maison, accras de morue antillais</i>	20,00 €

# Entrées

L'Oeuf Parfait <i>aux lentilles, andouille de Bretagne, galette de sarrasin croustillante</i>	8,00 €
Saumon Gravelax maison <i>à l'aneth &amp; baies roses, condiment mangue et pickles d'oignons rouges</i>	12,90 €
Cigare de Boeuf croustillant <i>(Origine France) polenta crémeuse &amp; jus de Boeuf</i>	8,00 €
Velouté de maïs <i>au paprika, chorizo ibérique &amp; pop corn salé ** convient aux végétariens **</i>	8,00 €
Terrine de Foie Gras maison <i>(Origine Vendée) confiture de figues, brioche toastée</i>	16,50 €
Salade Végétarienne <i>Trio de riz complets de Camargue, chou kale, framboise, concombre, noix de pécan &amp; feta</i>	10,00 €
Entrées à l'ardoise <i>à retrouver sur l'ardoise</i>	7,00 €

# Plats

Travers de Porc	19,90 €
<i>(Origine France) cuits en basse température saveurs thaï, mousseline de patate douce, chou kale frit</i>	
Le Poulpe	26,00 €
<i>au zaatar et piment fumé, risotto crémeux au spigol et parmesan, huile d'olive &amp; graines de sésame</i>	
	version entrée 10,00 € version plat 18,00 €
Salade Végétarienne	
<i>Trio de riz complets de Camargue, chou kale, framboise, concombre, noix de pécan &amp; feta</i>	
Plats à l'Ardoise	14,00 €
<i>à retrouver sur l'ardoise</i>	
Gnocchis de pomme de terre	17,00 €
<i>frits aux oignons, crème au vin jaune &amp; burrata ** convient aux végétariens **</i>	
Retour de la Criée	24,00 €
<i>Poisson selon arrivage, chou-fleur citron soja, noisettes &amp; crème coco</i>	
Burger Gourmand	18,00 €
<i>Pain artisanal Multigraines, paleron de Boeuf braisé (Origine France), cantal, sauce tartare &amp; mâche Nantaise</i>	
Veggie Burger	18,00 €
<i>Pain artisanal Spicy Sarrasin, galette de patate douce, chèvre aillé, sauce tartare &amp; mâche Nantaise ** convient aux végétariens **</i>	
Entrecôte Rubie	28,00 €
<i>(Origine Maine et Loire) 200 g maturée 6 jours Frites maison &amp; sauce au choix Béarnaise ou tartare maison</i>	

## Desserts

Assiette de fromages	8,50 €
<i>Sélection de fromages affinés du moment</i>	
Chou à la Tropicienne	9,00 €
<i>Chou craquelin, ganache chocolat blanc &amp; fleur d'oranger</i>	
Banoffee à la "Frenchie"	9,50 €
<i>Sorbet banane, noix de pécan, espuma de dulce de leche, crumble au chocolat</i>	
Tartelette Chocolat lait	9,00 €
<i>Caramel &amp; pop corn</i>	
Panna Cotta	7,50 €
<i>A la fève tonka, compotée de fruits rouges, granola maison</i>	
Fromage Création	8,00 €
<i>Mousse légère au chèvre frais et poivre, tuile de pain à l'huile de noix, cerise amarena</i>	
Coupe glacée	<i>La boule au choix</i> 3,00 €
<i>Glace artisanale</i>	
Coupe Colonel	9,00 €
<i>Sorbet artisanal citron &amp; Vodka</i>	
Desserts à l'Ardoise	7,00 €
Café des Gourmands	9,00 €
<i>Café &amp; ses gourmandises du moment</i>	
Thé des Gourmands	9,20 €
<i>Thé au choix &amp; ses gourmandises du moment</i>	
L'Irish Gourmand	15,90 €
<i>Irish coffee &amp; ses gourmandises du moment</i>	
Menthe Gourmande	12,90 €
<i>Liqueur de Menthe (4 cl) &amp; ses gourmandises du moment</i>	