

Restaurant Osens

LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER (pour 1 personne)

| | |
|---|-------------|
| La plateau Dinard / Dinard's Platter | 40,00 € |
| 3 huîtres de Cancale n°3, crevettes roses, bulots, bigorneaux, 3 langoustines, 1/2 tourteau | |
| 3 Cancale oysters n°3, prawns, whelks, periwinkles, 3 Dublin Bay prawns, 1/2 crab | |
| Le plateau Prestige / Prestige's Platter - à commander 24h avant, to be ordered 24h before | prix selon |
| ½ homard, 3 huîtres de Cancale n°3, crevettes roses, bulots, bigorneaux, 3 langoustines, 1/2 tourteau | le cours du |
| ½ lobster, 3 Cancale oysters n°3, prawns, whelks, periwinkles, 3 Dublin Bay prawns, 1/2 crab | homard |

LES COQUILLAGES ET CRUSTACES

| | | |
|---|-----------------|---------|
| Les huîtres N°3 de Mr Brévault (Cancale) ou de Pascal Subires (Cap Fréhel) | les 6 | 12,50 € |
| <i>The oysters n°3</i> | les 9 | 18,00 € |
| *Tourteau - * Crab 1 pièce | les 12 | 23,00 € |
| *Araignée - * Spider crab 1 piece | la pièce | 14,00 € |
| Langoustines - Dublin Bay Prawns | la pièce | 15,50 € |
| Crevettes roses - Prawns | | 25,00 € |
| Bulots - Whelks | | 9,50 € |
| Crevettes grises - Shrimps | | 10,00 € |
| | 100gr | 8,50 € |

LES ENTREES / Starters

| | |
|--|---------|
| Tartare « Retour de pêche » jus de Dashi, vinaigrette mangue passion, | 18,00 € |
| salade de jeunes pousses, graines de kasha torréfiées | |
| <i>Fish Tartare «According to the fresh fish of the day », Dashi juice, mango and passion fruit dressing, Baby mixed saiad leaves, roasted kasha seeds</i> | |
| Rouleau de Crabe aux algues de Saint-Lunaire, mayonnaise wasabi-spiruline | 18,50 € |
| <i>Crab meat rolls wrapped with Saint-Lunaire seaweeds served with wasabi-spirulina cream</i> | |
| Foie gras de canard« Maison » cuit au sel parfumé au poivre de Timut, | 17,00 € |
| <i>Home-made Duck Foie Gras cooked with pure sea salt flavoured with Timut pepper</i> | |
| Soupe de poissons d'Harbour, croûtons, rouille et emmenthal râpé | 11,00 € |
| <i>Fish soup from Harbour, croutons, garlic mayonnaise and emmenthal cheese</i> | |
| Tomate noire "de plein champ" de Bretagne, Burrata crémeuse, | 21,00 € |
| condiment à la truffe d'été (truffe Aestivum) | |
| <i>Black tomatoe "de plein champ" from Brittany, creamy Burrata, summer truffle condiment (aestivum truffle)</i> | |

LES IDEES GOURMANDES / Gourmet ideas

| | |
|--|---------|
| Tartare de bœuf, cru ou cuit, coupé au couteau, pommes rattes sautées et mesclun | 19,00 € |
| <i>Raw or Cooked beef Tartare, chopped with a knife, fried small potatoes with mixed green salad</i> | |
| ♦♦ Wok de légumes croquants, gambas et poulet | 28,00 € |
| <i>Wok of crisp vegetables with king prawns and chicken</i> | |
| Wok de légumes croquants dans sa version végétarienne | 18,50 € |
| <i>Wok of crisp vegetables, vegetarian style</i> | |
| Tagliatelles fraîches au saumon, velouté safrané | 19,00 € |
| <i>Fresh tagliatelle pasta with salmon, saffron-flavoured sauce</i> | |
| ♦ Le bol" Osens": Saumon gravelax, avocat, œuf-mollet, | 22,00 € |
| salade de quinoa aux baies goji | |
| <i>"Osens" bowl: gravlax salmon, avocado, soft-boiled egg, quinoa salad with goji berries</i> | |
| ♦ Le Burger O Sens et ses frites | 24,00 € |
| <i>O Sens Burger with its French Fries</i> | |
| ♦ Le Burger O Sens version "Vegan" | 24,00 € |
| <i>Vegan Burger</i> | |

LE BUFFET BRETON / The Breton Buffet

| | |
|--|---------|
| Chaque jeudi soir, sur réservation (sans supplément pour la ½ pension) | 42,00 € |
| Fruits de mer, poisson en Bellevue, salades, terrines de poisson, desserts bretons | |
| Every Thursday evening, by reservation only and for 42,00 € (no additional price for Half-board) | |

LES VIANDES / Meats

- ◆◆ Carré d'agneau « cuit basse température », jus réduit au xérès 29,00 €
Rack of Lamb slowly cooked, gravy reduced with sherry
- ◆◆◆ Râble de lapin fermier et Anguille fumé, moutarde aux algues 32,00 €
Saddle of free-range rabbit and smoked eel, seaweed mustard
- ◆◆◆ Ris de veau du pays, jus corsé au poivre fermenté 34,00 €
Country veal sweetbreads, strong juice with fermented pepper
- ◆◆ Faux-filet Charolais XL 300 grs 28,00 €
Sirloin steak XL 300 grs

LES POISSONS / fishes

Tous nos poissons sont frais, ils sont susceptibles de manquer en fonction de la demande, Merci de votre compréhension

All our fishes are fresh and supplied according to the catch of the day, thank you for your understanding.

Le homard Breton (sur commande la veille) - Prix aux 100gr selon le cours

Cuit à la plancha, ou rôti, ou simplement froid, accompagné d'un Risotto

The Brittany Lobster (to order the day before) - price per 100 grs according to fish market of the day

Cooked « à la plancha », or roasted, or simply cold, served with a risotto

- ◆◆◆ Sole de chalut XXL, rôtie ou meunière 42,50 €
Sole from our Coast, roasted or « meunière » style
- ◆◆◆ Filet de Turbot cuit au beurre noisette 42,00 €
Fillet of turbot cooked with nut-brown butter
- ◆◆◆ Filet de Saint Pierre, crème iodée, saveur de Cancale 34,00 €
Fillet of John Dory, sea-scented cream, Cancale flavour

Nos poissons et nos viandes sont accompagnés au choix:

and our meats are served with the garnish of your choice :

Garniture du jour / Garnish of the day

Risotto carnaroli crémeux / creamed carnaroli risotto

Haricots verts / Green beans

Pommes rattes / Small potatoes

Tagliatelles fraîches / Fresh tagliatelle pasta

Ecrasé de Pommes de Terre nature / Plain Mashed potatoes

Our fishes

LES FROMAGES / Cheeses

- La faisselle de Fromage Blanc** 6,50 €
Drained soft fresh cheese
- Notre sélection de fromages affinés** 12,00 €
Our selection of cheese

LES DESSERTS / Desserts

- Le coup de cœur du jour de notre pâtissière** 11,00 €
The crush of the day from our lady pastry chef
- Baba de Saint-Malo et sa crème légère à la vanille** 11,00 €
Saint-Malo's baba and its light vanilla cream
- Fondant au chocolat noir "maison", sans gluten** 9,50 €
home-made dark chocolate melted cake, gluten free
- Coupe de glaces et sorbets au choix** 7,00 €
Ice creams and sorbets of your choice
- Crêpes au salidou (caramel au beurre salé maison)** 9,50 €
Crepes with home-made salted caramel

le restaurant Osens est ouvert 7 jours sur 7
de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h00

réservez auprès de la réception ou de l'accueil du restaurant.