

# Restaurant Osens

Chaque jour le chef propose son menu du marché 34€

## 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

½ homard, 3 huîtres de Cancale n°3, crevettes roses, bulots, bigorneaux, 3 langoustines, 1/2 tourteau

prix selon  
le cours du homard

½ lobster, 3 Cancale oysters n°3, prawns, whelks, periwinkles, 3 Dublin Bay prawns, 1/2 crab

## LES COQUILLAGES ET CRUSTACES

### Les huîtres N°3 de Mr Brévault (Cancale) ou de Pascal Subires (Cap Fréhel)

The oysters n°3

\*Tourteau - \* Crab 1 pièce

\*Araignée - \* Spider crab 1 piece

Langoustines - Dublin Bay Prawns

Crevettes roses - Prawns

Bulots - Whelks

Crevettes grises - Shrimps

les 6 12,50 €

les 9 18,00 €

les 12 23,00 €

la pièce 14,00 €

la pièce 15,50 €

25,00 €

9,50 €

10,00 €

100gr 8,50 €

## LES ENTREES / Starters

### Foie gras de canard « Maison » cuit au sel parfumé au poivre de Timut

17,00 €

Home-made Duck Foie Gras cooked with pure sea salt flavoured with Timut pepper

### Soupe de poissons d'Harbour, croûtons, rouille et emmenthal râpé

10,50 €

Fish soup from Harbour, croutons, garlic mayonnaise and emmenthal cheese

### Cappuccino de chou-fleur Breton, chantilly de sésame noiset ses langoustines rôties au curry rouge

18,00 €

Brittany cauliflower cappuccino soup, roasted Dublin Bay prawns with red curry, black sesame seed chantilly

### LES VIANDES / Meats

### Carré d'agneau « cuit lentement », jus réduit au xérès et ses légumes d'hiver

28,50 €

Rack of Lamb slowly cooked, gravy reduced with sherry and its Winter vegetables

### Pluma Ibérique à la plancha, pommes rattes à la fleur de sel

32,00 €

Iberian pork steak « Pluma » cooked « à la plancha », small potatoes cooked with pure sea salt

## LES IDEES GOURMANDES / Gourmet ideas

### Tagliatelles fraîches au saumon, velouté safrané

18,50 €

Fresh tagliatelle pasta with salmon, saffron-flavoured sauce

### ♦ Le Burger O Sens et ses frites

22,00 €

O Sens Burger with its French Fries

### Le Burger O Sens version "Vegan"

22,00 €

Vegan Burger

## 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)

Seafood buffet, glazed fish in aspic, salads, fish terrine, Brittany deserts

## LES VIANDES / Meats

- ◆◆ Carré d'agneau « cuit lentement », jus réduit au xérès et ses légumes d'hiver 28,50 €  
*Rack of Lamb slowly cooked, gravy reduced with sherry and its Winter vegetables*
- ◆◆◆ Pluma Ibérique à la plancha, pommes rattées à la fleur de sel 32,00 €  
*Iberian pork steak « Pluma » cooked « à la plancha », small potatoes cooked with pure sea salt*
- ◆◆◆ Ris de veau du pays, jus corsé au poivre fermenté, risotto carnaroli crémeux 33,00 €  
*Country veal sweetbreads, strong juice with fermented pepper, creamed carnaroli risotto*
- ◆ Faux-filet XL 300 grs 26,00 €  
*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 39,00 €  
*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 sont accompagnés au choix, Our fishes are served with the garnish of your choice :

Légumes du moment / Vegetables of the day

Risotto carnaroli crémeux / creamed carnaroli risotto

Haricots verts / Green beans

Tagliatelles fraîches / Fresh tagliatelle pasta

Ecrasé de Pommes de Terre nature / Plain Mashed potatoes

## LES FROMAGES / Cheeses

La faisselle de Fromage Blanc 6,50 €

*Drained softfresh cheese*

Notre sélection de fromages 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**

réservation conseillée auprès de la réception ou de l'accueil du restaurant.