

Restaurant O'TO

*Une Cuisine Créative et Respectueuse des Produits,
Des Saveurs et des Saisons...*

Les Entrées

Salade Caesar

Sucrine, Croûtons, Œuf, Tomates Confites, Blanc de Volaille

<i>En entrée</i>	9.50 €
<i>En Plat Unique</i>	14.90 €

Salade de Chèvre Chaud

*Mesclun de Jeunes Pousses, Toast de Chèvre, Olives
Tomates Confites, Oignons Rouges et Jambon Speck*

<i>En entrée</i>	9.90 €
<i>En Plat Unique</i>	15.30 €

Les Œufs Parfaits

*Œufs Parfaits, Fondue de Poireaux,
Eclats de Haddock Fumé et Emulsion au Cidre*

10.50 €

Le Saumon Fumé

*Assiette de Saumon Fumé par nos soins, Crème aux Herbes
Mesclun de Salade*

14.50 €

L'Entrée Végétarienne

Nous Consulter

12.50 €

Le Homard

Demi -Homard Mayonnaise et Mesclun de Salade

19.50 €

Restaurant O'TO

Les Plats

*Les plats de la carte servis « en direct » nécessitent un temps d'attente
Entre 10 et 15 Minutes... Merci de votre patience*

L'Assiette Végétarienne <i>Assortiment de Légumes Variés de Saison</i>	16.00 €
Le Turbot <i>Filet de Turbot Snacké, Huile d'Herbes, Mousseline de choux fleurs au Poivre de Timiz</i>	22.00 €
Le Poisson de la Criée <i>Poisson de la Criée, Velours de Brocolis au Sésame, Jus de Crustacés</i>	19.50 €
L'Entrecôte de Bœuf de Race Normande <i>Noix d'Entrecôte, Sauce Bleu, Frites Maison et Salade Verte</i>	23.50 €
La Suggestion du Chef <i>Nous Consulter</i>	18.90 €
Le Tartare de Bœuf « <i>Origine France</i> » <i>Tartare de Bœuf Coupé au Couteau, et ses Condiments, Pommes de Terre Frites et Salade</i>	19.50 €
Le Tartare de Saumon <i>Tartare de Saumon au Citron Vert Pommes de Terre Frites et Salade</i>	19.50 €

Restaurant O'TO

Les Fromages Affinés

Assiette de Fromages Affinés Crèmerie Benéteau-Roy 8.80 €
Assortiment de Fromages Affinés, Mesclun de Salade

Les Desserts

Pour Votre Confort, les desserts sont à commander en début de Repas...

La Feuillantine 9.00 €
*Feuillantine Croustillante Chocolat Praliné,
Ganache Passion et Glace Amande*

La Minestrone de Fruits Frais 8.00 €
Mélange de Fruits Frais réalisé avec les Fruits de Saison et son Sorbet

La Crème Brûlée 8.20 €
Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar

Le Café Gourmand 8.60 €
Café Espresso 100% Arabica, Assortiment de Mignardises

La Mousse au Chocolat 8.50 €
Mousse au Chocolat Maison, Tuile Craquante

Le Trocadéro 10.90 €
Trocadéro Pistache, Eclats de Fraise, Sorbet Framboise

MENU PLAISIR

Entrée et Plat	<i>Ou</i>	Plat et Dessert	32.90 €
Entrée, Plat et Dessert			36.50 €

Le Saumon Gravelaax
Saumon Gravelaax Mariné aux Agrumes
Mesclun de Salade

Ou
L'Œuf Parfait
Œufs Parfaits, Oignons Grelots
Jus au Vin Rouge

Le Turbot
Filet de Turbot Snacké, Huile d'Herbes,
Mousseline de choux fleurs au Poivre de Timiz

Ou
Le Paleron de Bœuf « Black Angus »
Paleron de Bœuf, Jus de Viande
Garniture autour du Petit Pois

Le Trocadéro
Trocadéro Pistache, Eclats de Fraise, Sorbet Framboise

Ou
La Feuillantine
Feuillantine Croustillante Chocolat Praliné,
Ganache Passion et Glace Amande

MENU O'TO

Entrée et Plat	<i>Ou</i>	Plat et Dessert	25.90 €
Entrée, Plat et Dessert			29.50 €

La Tomate

Crumble à la Tomate, Eclats de Jambon Speck

Ou

Le Bœuf

Carpaccio de Bœuf et ses Condiments, Mesclun de Salade

Ou

L'Entrée du Marché

Le Poisson de la Criée

Poisson de la Criée, Jus de Crustacés

Velours de Brocolis au Sésame

Ou

L'Agneau (*Origine France*)

Selle d'Agneau, Jus Corsé, Panais en Deux Cuissons

Ou

La Suggestion du Chef

Les Fruits Frais

Minestrone de Fruits Frais et Son Sorbet

Ou

Le Chocolat

Mousse au Chocolat Maison, Tuile Craquante

Ou

La Vanille

Crème Brûlée à la Vanille Bourbon

Restaurant O'TO

MENU JEUNES GOURMETS 14.00 €

(Jusqu'à 12 ans)

Un plat et un dessert

Steak Haché ou Blanc de Volaille ou Poisson

Avec Frites maison ou Légumes

Compote

Ou Salade de fruits

Ou Glace Vanille