

Le Saint-Germain



HÔTEL ★ ★ - RESTAURANT

10, place du Docteur-Vayssières . 61100 FLERS

Tél. : 02 33 65 25 59 - Fax 02 33 64 34 39

Site : www.hotelflers.com . Courriel : st.germain12@wanadoof.r

Nos apéritifs

Kir (<i>mûre, pêche, cassis</i>)	10cl	2.80 €
Muscat	5cl	2.80 €
Ricard, Pastis	2cl	2.80 €
Martini <i>blanc ou rouge</i>	5cl	2.80 €
Porto rouge	5cl	2.80 €
Suze	5cl	2.80 €
Whisky Clan Campbell	2cl	2.80 €
Whisky Clan Campbell	4cl	5.50 €
Whisky Jameson	2cl	2.80 €
Whisky Jameson	4cl	5.60 €
Vodka	4cl	5.50 €
Raki (<i>selon arrivage</i>)	4cl	5.50 €

Apéritif sans alcool

Palermo rouge	5cl	2.80 €
---------------------	-----	--------

Nos Digestifs

Cognac	4cl	6.00 €
Armagnac	4cl	6.00 €
Malibu	4cl	6.00 €
Get 27, Get 31	4cl	6.00 €
Baileys	4cl	6.00 €
Raki (<i>selon arrivage</i>)	4cl	5.00 €

Bières pressions

1664	25cl	3.00 €
Grimbergen blonde	25cl	3.60 €
Grimbergen ambrée	25cl	3.60 €

Bières bouteilles

Pelforth brune	33cl	3.70 €
Bière sans alcool	25cl	3.20 €

Boissons fraîches

Jus de Fruits (<i>Pampryl</i>)	25cl	3.00 €
Coca-Cola	33cl	3.00 €
Orangina	25cl	3.00 €
Schweppes	25cl	3.00 €
Perrier	33cl	3.20 €
Ice Tea Pêche	25cl	3.00 €
Limonade	33cl	3.00 €

Les eaux

Vittel	50cl	3.00 €
San Pellegrino	50cl	3.00 €
San Pellegrino	100cl	5.50 €
Eau Plastique	150cl	4.80 €

Boissons chaudes

Café allongé	1.70 €
Café	1.40 €
Grand café	2.70 €
Café Décaféiné	1.40 €
Café crème	2.20 €
Grand Café crème	2.80 €
Thé, Infusion	2.50 €
Vin chaud	2.50 €

Nos VINS

Selon stockage

VINS ROUGES

Vin du mois Merlot.....	100 cl	50 cl	25cl
.....	14.00 €	7.50 €	4.90 €
Val de Loire	100 cl	75 cl	37.5 cl
Saumur Champigny AOC <i>Tuffeau</i>		16.50 €	9.90 €
Vallée du Rhône	100 cl	75 cl	37.5cl
Côtes du Rhône AOC <i>Les Celliers du Clocher</i>		11.00 €	8.00 €
Côte du Roussillon	100 cl	75 cl	37.5 cl
Côte du Roussillon <i>Village Zoé AOP</i>		18.50 €	9.50 €
Bordelais	100 cl	75 cl	37.5 cl
Bordeaux AOC <i>Les Puits Saint Martin</i>		15.00 €	8.50 €
Côtes de Bourg AOC <i>Château Tuileries Gouribon</i>		20.00 €	12.00 €
1 ^{res} Côtes de Blaye AOC <i>Château Les Faix</i>		20.00 €	12.00 €
Fronsac AOC <i>Château Beau Site De La Tour</i>		24.00 €	
Saint Emilion Grand Cru AOC <i>Château Gueyrot L'Orangerie</i>		28.00 €	

LES PÉTILLANTS

.....	100 cl	75 cl	37.5 cl
Mousseux Brut (Blanc - Rosé) <i>Saint Charles du Roy</i>		15.00 €	
Champagne Brut <i>Dorfeuille traditionnel</i>		35.00 €	

VINS BLANCS

.....	75 cl	50 cl	25 cl
Val de Loire			
Muscadet Sèvre et Maine AOC <i>Le Caveau des Vignes</i>	13.00 €	8.50 €	5.00 €
Alsace			
Gewurztraminer <i>Willy Gisselbrecht</i>	18.00 €	13.00 €	7.00 €

VINS ROSÉS

.....	75 cl	50 cl	25 cl
Provence			
Côtes de Provence AOC <i>Secret d'Elise</i>	14.50 €	10.50 €	5.00 €
La Vallée du Rhône			
Tavel AOC <i>Cuvée du Roy</i>	18.00 €		

LE CIDRE

.....	75 cl	37.5 cl	
Cidre Bouché <i>Le Clos Fleuri</i>	8.00 €	5.00 €	

Menu du jour à 14.50 €

Du lundi au vendredi - uniquement le midi
(Entrée + plat + dessert du jour)

Menu à 12.50 €

(Salade Géante + dessert du jour + café)

AU CHOIX :

Salade du Grand Ouest

(crevette, thon, saumon fumé, salade, tomate)

Salade Composée

(thon, œuf dur, concombre, salade, tomate)

Salade Périgourdine

(magret de canard fumé, haricot vert,
olive, salade, tomate)

La Niçoise

(haricots vert, thon, olive, salade, tomate)

Salade du Chef

(fruits de saison, fêta, émincé de volaille,
Salade, tomate)

Menu à 19.00 €

(Entrée + plat + dessert + café)

AU CHOIX :

Œufs durs mayonnaise

Piémontaise maison

Avocat sauce cocktail

+

Bavette grillée et sa garniture au choix

Omelette maison nature ou fromage

et sa garniture

+

Dessert au choix (selon disponibilité)

+

Café

Menu Saint-Germain à 30.50 €

(Entrée + plat + fromage + dessert + café)

AU CHOIX :

Salade de gésiers et son œuf poché
Bloc de foie gras et son croûton chaud
Avocat aux crevettes en sauce cocktail

+

Poisson (selon arrivage)

Avec riz ou pâtes ou julienne de légumes

+

Entrecôte grillée

et garniture au choix

+

La Ronde des fromages ou Trou Normand

+

Profiteroles sauce chocolat chaud maison

Tarte Tatin tiède avec 1 boule vanille

Pêche Melba

Café liégeois

+

Café

Menu enfant (-12 ans) à 10.50 €

AU CHOIX :

Tagliatelle à la bolognaise

Steack haché

Brochette de poulet

+

Dessert du jour
ou 1 boule de glace

**LES PLATS A LA CARTE
SONT EN PAGES SUIVANTES**

POUR VOS MENUS DE GROUPE, ENTREZ NOUS CONSULTER POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS

Nos entrées

SALADE DU BERGER	5.50 €
Une entrée très rafraîchissante : tomates, laitue, oignons, poivrons et concombre finement coupés et assaisonnés, le tout avec du fromage turc.	
SALADE RUSSE	5.50 €
Pommes de terre à la vapeur, carottes, petits pois et œufs. Le tout mélangé avec de la mayonnaise.	
AUBERGINES FARCIES	6.00 €
Une entrée originaire de l'ancienne cuisine turque (Ottomane). Aubergines farcies avec tomates, poivrons, oignons et persil. Le tout cuit au four avec une sauce à base d'huile d'olive.	
CACIK	5.50 €
Rien de mieux pour vous ouvrir l'appétit pour la suite de votre repas. Yaourt mélangé avec de l'ail, de la menthe et du concombre finement coupé. Décoré avec une touche de persil et d'huile d'olive.	
TARTARE DE TOMATES	5.50 €
Originaire de la cuisine d'Asie Mineure. Poivrons rouges, tomates, ail, citron hachés ensemble et légèrement épicés pour ouvrir l'appétit.	
PIYAKI	5.50 €
Haricots blancs cuits avec des oignons et une sauce à base de tomates et d'herbes.	
POIVRONS FARCIS	5.50 €
Poivrons verts farcis avec du riz aromatisé cuit au préalable.	
FEUILLES DE VIGNE FARCIES	5.50 €
Feuilles de vigne farcies au riz servies avec du fromage blanc.	
BLOC DE FOIE GRAS	9.00 €
Deux tranches de foie gras, pain grillé, salade et tomates.	
SALADE DE GÉSIERS	6.00 €
Gésiers de volaille confits, salade, tomates.	
SAMOSA KEEMA	6.00 €
Pâte brisée avec viande hachée et légumes.	
PAKORA	5.50 €
Beignets de légumes.	

Nos Plats

ADANA GRILLÉ	13.00 €
Viande hachée mélangée avec des oignons, persil, aromates, montée sur brochette et grillée sur grill.	
KOUFTA	12.00 €
Boulettes de viande à la façon turque, légèrement épicées, grillées sur grill.	
BAVETTE GRILLÉE	15.00 €
avec salade et garniture.	
ENTRECÔTE	17.00 €
avec salade et garniture.	
CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES	15.00 €
avec salade et garniture.	
BROCHETTES D'AGNEAU	16.00 €
Gigot d'agneau coupé en dés, marinés avec des herbes et du citron. Monté sur brochettes et cuit sur le grill pour un maximum de saveur sans assécher la viande.	
BROCHETTE DE POULET	13.00 €
Préparation semblable à celle de la brochette d'agneau.	
ASSORTIMENT DE GRILLADES	18.00 €
Si vous avez des difficultés pour choisir, voici la solution : Brochette d'agneau, brochette de poulet, côte d'agneau, boulettes de viandes le tout réuni dans une assiette.	
SALADE DE GÉSÍERS AVEC BLOC DE FOIE GRAS	15.00 €
Gésiers de volaille confits, salade, tomate, finalement couronnée d'un beau médaillon de foie gras.	
SURPRISE DU CHEF (<i>sur commande</i>)	14.00 €
Une spécialité maison à ne pas manquer ! De la viande d'agneau, carottes, petits pois, champignons, tomates et poivrons, le tout cuit en papillotes avec du beurre et du fromage.	
POISSON	16.00 €
(selon arrivage) avec salade et garniture.	
POULET CURRY	14.00 €
avec salade et garniture.	
STEACK HACHÉ	10.00 €
ASSIETTE DE FRITES	3.00 €
SUPPLÉMENT SAUCES	1.00 €
Sauce bleu au roquefort - sauce échalote - sauce crème d'ail.	
GARNITURES	
Haricots verts ou frites ou riz ou blé cassé préparé à l'oriental.	

Nos Desserts

PÂTISSERIES TURQUES (<i>selon arrivage</i>)	5.50 €
 DESSERTS MAISON	
YAOURT AU MIEL	4.00 €
Fromage blanc - miel	
TRIO DE FROMAGE	6.00 €
DESSERT SAINT-GERMAIN	5.00 €
Crème maison (crème brûlée).	
PROFITEROLES AU CHOCOLAT CHAUD	5.50 €
TARTE TATIN AVEC UNE BOULE DE VANILLE	5.50 €
SALADE DE FRUITS (<i>Exotiques</i>)	5.00 €
 GLACES	
1 boule au choix	1.80 €
3 boules au choix	5.00 €
Vanille, caramel, café, chocolat, rhum, pistache, cassis, framboise, fraise, pomme verte, Citron vert, mandarine, fruits de la passion, mangue, noix de coco, menthe chocolat.	
PÊCHE MELBA	6.00 €
2 boules de glace vanille - 1 pêche sauce fruits rouges - chantilly.	
CAFÉ LIÉGEOIS	5.50 €
2 boules de glace café - 1 boule vanille sauce café - chantilly.	
POIRE BELLE-HÉLÈNE	6.00 €
2 boules vanille - poire - sauce chocolat.	
PROHIBITION	7.00 €
2 boules de glace citron avec vodka ou 2 boules de pomme avec calva.	