

Restaurant de l' AQUILON

Tél 0033 (0)2 51 766 766 - Fax 0033 (0)2 40 53 15 60
E-mail hotel.aquilon@wanadoo.fr - Site Web www.hotelaquilon.com
2, Rue Michel Ange - 44600 Saint-Nazaire - France

Contact : Béatrice - Solenn

Menu Tradition à 3 Plats : 23.00€

(Entrée + Poisson ou Viande + Dessert)

Menu Gourmet à 3 Plats : 33.00€

(Entrée + Poisson ou Viande + Dessert)

Menu Tradition à 4 Plats : 34.00€

(Entrée + Poisson + Viande + Dessert)

Menu Gourmet à 4 Plats : 47.00€

(Entrée + Poisson + Viande + Dessert)

Salade de Saumon Fumé aux Crevettes Roses

Buffet des Entrées ou Entrée du Jour (Suivant Disponibilité)

Charlotte de Saint-Jacques Sauce Homardine

Péquillos Farcis, Chair de Crabe & Mangue, Crème Savora

Foie Gras de Canard, Confiture d'Oignons et Pain Grillé (Suppl. 4.50€)

Saumon Fumé de Norvège, Toasts Tièdes (Suppl. 3.50€)

* * * * *

Escalope de Saumon Servi avec une Crème d'Oseille

Dos de Cabillaud au Beurre Blanc Nantais

Saint-Jacques au Basilic, Pommes de Terre Ecrasées (Suppl. 3.00€)

Noisettes de Lotte à l'Américaine (Suppl. 3.50€)

* * * * *

Suprême de Pintade aux Champignons

Plat du Jour (en semaine)

Filet de Bœuf au Poivre Noir (Suppl. 4.50€)

Côtes d'Agneau Grillées aux Herbes de Provence (Suppl. 3.00€)

Steak Tartare Traditionnel

Faux-filet de Bœuf Grillé, Beurre Maître d'Hôtel

* * * * *

Plateau de Fromages (Suppl. 6.00€)

* * * * *

Dessert au Choix Ou Café Gourmand (Suppl. 1.50€)

Cassolette d'Escargots aux Lardons et Champignons

Assiette Terre et Mer de Foie Gras de Canard et Saumon Fumé de Norvège

9 Huîtres Creuses de Bretagne N°2 sur Glace Pilée

Scampis de Crevettes "Fritti" en Cheveux d'anges Façon Thai

* * * * *

Noisettes de Lotte à l'Américaine

Noix de Saint-Jacques au Basilic, Pommes de Terre Ecrasées

Sole « Belle Meunière » (Suppl. 12.00€)

Filet de Bar à la Plancha, Petit Beurre de Ciboulettes

Demi Homard à la Nage sur Lit de Légumes Croquants (Suppl. 4.50€)

Gambas Rôties et Flambées, Sauce Saté

* * * * *

Filet de Bœuf Poêlé au Poivre Noir

Rognons de Veau Braisés, à la Moutarde Ancienne

Côtes d'Agneau d'Origine France, Grillées aux Herbes de Provence

Cœur de Rumsteck Poêlé, Sauce Roquefort

* * * * *

Plateau de Fromages (Suppl. 6.00€)

* * * * *

Dessert au Choix Sur Notre Carte

Formules Menus Affaires

Buffet des Entrées **ou** Entrée du Jour + Plat du Jour ou Pièce de Bœuf Grillée : **14.50€**

Plat du Jour **ou** Pièce de Bœuf Grillée + Dessert au Choix : **14.50€**

Buffet des Entrées à Volonté **ou** Entrée du Jour + Dessert au Choix : **14.50€**

Les Formules Sont Servies Uniquement Le midi du lundi au Vendredi

PRIX NETS

Restaurant de l'AQUILON

Tél 0033 (0)2 51 766 766 - Fax 0033 (0)2 40 53 15 60 - e-mail info@hotelaquilon.com
2, Rue Michel Ange France - Saint-Nazaire Ouest (44600)

Carte des Entrées

Entrée du Jour	6.50€
Salade Verte	4.50€
Buffet des Entrées (à Volonté)	8.50€
Salade aux Lardons et Œuf Poché	6.50€
Salade de Saumon Fumé aux Crevettes Roses	7.50€
Cassiolette d'Escargots aux Lardons et Champignons	13.50€
Poêlon des 6 Escargots au Beurre d'Ail	7.50€
Poêlon des 12 Escargots au Beurre d'Ail	13.50€
Charlotte de Saint-Jacques Sauce Homardine	6.50€
Péquillos Farcis au Crabe, Crème Savora	6.50€
6 Huîtres Creuses de Bretagne N°2 sur Glace Pilée	10.50€
9 Huîtres Creuses de Bretagne N°2 sur Glace Pilée	15.50€
12 Huîtres Creuses de Bretagne N°2 sur Glace Pilée	20.00€
Scampis de Crevettes "Fritti" en Cheveux d'anges	13.00€
Foie Gras de Canard, Confiture d'Oignons et Pain Grillé	13.00€
Assiette de Saumon Fumé de Norvège	13.00€
Assiette Terre et Mer de Foie Gras et Saumon Fumé	14.50€

Poissons & Crustacés

Sole Belle Meunière (+/- 350gr)	29.00€
Cabillaud au Beurre Blanc Nantais	10.50€
Escalope de Saumon au Beurre d'Oseille	10.50€
Saint-Jacques au Basilic, Pommes de Terre Ecrasées	14.50€
Filet de Bar à la Plancha, Petit Beurre de Ciboulettes	14.50€
Gambas Rôties et Flambées, Sauce Saté	14.50€
Noisettes de Lotte à l'Américaine	15.50€
Demi Homard à la Nage & aux Légumes Croquants	22.50€

Viandes & Œufs

Steak Tartare	11.50€
Suprême de Pintade aux Champignons	11.50€
Plat du Jour (en semaine)	11.50€
Faux Filet de Bœuf Grillé, Beurre Maître d'Hôtel	11.50€
Rognons de Veau Braisés à la Moutarde Ancienne	14.50€
Cœur de Rumsteck Poêlé, Sauce Roquefort	14.50€
Filet de Bœuf au Poivre Noir	16.50€
Côtes d'Agneau Grillées aux Herbes de Provence	14.50€
Omelette aux Lardons	10.50€
Omelette aux Lardons & Fromage	10.50€
Omelette aux Champignons	10.50€
Œufs au Plat & Bacon	10.50€
<u>Légumes au Choix ou à la Carte :</u>	3.50€

Haricots Vert, Spaghettis Fins, Pommes frites, Légume du Jour

Sauces au Choix :

Béarnaise, Poivre, Roquefort, Bordelaise

Desserts à 8.50€

(Compris dans les Menus à 33€ et 47€)

Tarte Tatin & sa Crème Fraîche

Tarte Fine aux Pommes & sa Glace Vanille

Café Gourmand

Profiteroles au Chocolat Noir

Fraises Melba Chantilly

Glace Vanille, Fraises, Coulis Fruits Rouges, Crème Chantilly

Coupe After Eight

Glace vanille & Menthe chocolat, Liqueur de menthe, Chantilly

Ananas Melba Chantilly

Glace Vanille, Ananas, Coulis Fruits Rouges, Crème Chantilly

Desserts à 7.00€

(Compris dans les Formules ainsi que les Menus à 23€ et 34€)

Coupe de Glaces

(Vanille, Café, Chocolat, Menthe Chocolat, Rhum raisins)

Coupe de Sorbets

(Cassis, Mandarine, Citron vert, Poire, Pomme verte, Fraises)

Fraises au Sucre (en Saison)

Crumble Renversé aux Fruits Rouges

Œufs à la Neige

Crème Brûlée à l'Essence de Vanille

Nougat Glacé Maison

Carpaccio d'Ananas aux Lamelles de Fraises

Tarte aux Pommes

Parfait Glacé au Chocolat Noir

Menu Enfant : 13.10€

Assiette de Saucisson Sec

Buffet des Entrées (Suivant Disponibilité)

Salade de Tomates et Œufs Durs

Jambon Blanc, Frites & Pâtes

Steak Haché, Frites & Pâtes

Blanc de Volaille, Frites & Pâtes

Glace au Choix (2 Boules)

1 Coca-cola ou 1 Jus de Fruits

PRIX NETS