

COMPOSEZ VOUS-MÊME UN MENU SPÉCIFIQUE POUR VOTRE GROUPE OU VOTRE FAMILLE

Menu unique pour tout le groupe ou la famille

→ LES ENTRÉES

	PRIX € HT	PRIX € TTC
Assiette Landaise	5,00	5,50
Assiette Périgourdine (foie gras, magret fumé)	7,73	8,50
Assiette Cochonnaille (rillettes, terrine de campagne, jambon de Pays)	7,27	8,00
Assiette Norvégienne à base de saumon fumé	9,55	10,50
Assiette de fruits de Mer (bulots, crevettes, bigorneaux, huîtres & pinces de tourteaux)	15,45	17,00
Terrine de Saint Jacques	7,27	8,00
Salade de queues de crevettes et mandarine	6,36	7,00
Salade d'agrumes	3,64	4,00
Salade Chablaisienne	4,55	5,00
Feuilleté de chèvre chaud	4,55	5,00
Coquille de saumon bellevue	5,00	5,50
Crème brûlée au foie gras	7,27	8,00
Soufflé aux Crevettes	6,36	7,00
Melon et son jambon de pays (selon la saison)	5,00	5,50
Moules marinières (selon la saison)	3,64	4,00

→ LES DESSERTS

	PRIX € HT	PRIX € TTC
Forêt noire	4,09	4,50
Fraisier (selon la saison)	4,09	4,50
Bavarois (poires ou ananas ou fraise, etc.)	4,09	4,50
Cœur coulant au chocolat	3,64	4,00
Crème brûlée	3,64	4,00
Tiramisu (fraise ou café)	3,64	4,00
Gratin de fruits rouges	2,73	3,00
Tarte fine aux pommes	2,73	3,00
Poire cuite à la vanille et son granité	1,82	2,00
Coupe de glace (3 boules et chantilly)	2,27	2,50
Omelettes norvégienne	4,09	4,50

→ LES POISSONS

	PRIX € HT	PRIX € TTC
Filet de julienne au vin blanc	6,82	7,50
Pavé de saumon rôti à l'oseille	6,36	7,00
Double filet de limande sauce chlorophile	7,27	8,00
Blanquette de lotte safranée	20,45	22,50
Brochette de Saint-Jacques beurre blanc (4 noix)	10,00	11,00

→ LES PLATS UNIQUES (PAR PERSONNE)	PRIX € HT	PRIX € TTC
Paëlla	16,36	18,00
Choucroûte	15,45	17,00
Choucroûte de la mer	16,36	18,00
Tajine d'agneau	14,55	16,00
Couscous	14,55	16,00
Potée bretonne	12,27	13,50
Cassoulet	12,27	13,50
Tartiflette	8,18	9,00
Moules marinières (selon la saison)	12,73	14,00
Plateau de fruit de mer		25 à 30 Selon les cours

→ LES PLATS DE RÉSISTANCE	PRIX € HT	PRIX € TTC
LES VOLAILLES		
Suprême de pintade aux raisins	11,82	13,00
Poulet rôti	10,00	11,00
Magret de canard (à l'orange, aux 3 poivres...)	11,82	13,00
Cuisse de canard confite	10,00	11,00
LE PORC		
Filet mignon rôti au miel	10,00	11,00
Cuissot de porc au miel	10,00	11,00
Brochette Méli-Mélo (chipolatas, merguez)	8,18	9,00
Mix grill (chipolatas, lard fumé, côte d'agneau, champignons grillés)	9,09	10,00
L'AGNEAU		
Tranche de gigot grillé	10,91	12,00
Gigot rôti à l'ail et aux herbes	10,00	11,00
LE VEAU		
Noix de veau forestière / Bonne Femme	11,82	13,00
Côte de veau Argenteuil (à base d'asperges)	10,91	12,00
Blanquette à l'ancienne	10,00	11,00
LE BŒUF		
Pièce de bœuf rôtie (faux filet)	11,82	13,00
Entrecôte grillée	10,91	12,00
Brochette grillée	9,09	10,00

→ GARNITURES AU CHOIX

Pomme cocottes
 Pommes sarladaises
 Gratin Dauphinois
 Tian de légumes provençaux
 Printanière de légumes
 Flan de légumes
 Frites
 Riz
 Pâtes

→ SAUCES AU CHOIX

Poivre
 Béarnaise
 Forestière
 Morilles

*Le fromage,
 la salade et le café
 sont compris !*

→ **LES BOISSONS**

PRIX € HT

PRIX € TTC

APÉRITIFS

Kir	2,08	2,50
Ricard	2,08	2,50
Porto	2,08	2,50
Martini	2,08	2,50
Whisky	2,50	3,00
Jus d'orange (verre)	0,83	1,00
Jus d'orange (bouteille)	2,50	3,00

VINS (bouteille)

Sauvignon blanc	5,00	6,00
Domaine Sainte-Marthe rosé	6,67	8,00
Bordeaux Blaye Saint-Palais rouge	7,50	9,00
Bergerac blanc moëlleux	8,33	10,00
Chardonnay blanc Bio	10,83	13,00
Armance pétillant	12,50	15,00
Champagne	29,17	35,00

CIDRE (bouteille)

Cidre Loïc Raison brut	3,33	4,00
------------------------------	------	------

*L'Abbaye de Saint-Jacut
vous souhaite un bon appétit !*



3 rue de l'Abbaye - CS 40051 - 22750 SAINT-JACUT-DE-LA-MER
Tél. 02 96 27 71 19 / Courriel hotellerie.abbaye@orange.fr

www.abbaye-st-jacut.com

L'Abbaye vous accueille toute l'année