

# 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](http://www.hotelflers.com) • Courriel : [st.germain12@wanadoo.fr](mailto:st.germain12@wanadoo.fr)

## Nos apéritifs

Kir ( <i>mûre, pêche, cassis</i> ) .....	10 cl	2,50 €
Muscat .....	5 cl	2,50 €
Ricard, Pastis .....	2 cl	2,50 €
Martini <i>blanc ou rouge</i> .....	5 cl	2,50 €
Porto rouge .....	5 cl	2,50 €
Suze .....	5 cl	2,50 €
Whisky Clan Campbell .....	2 cl	2,50 €
Whisky Clan Campbell .....	4 cl	5,00 €
Whisky Jameson .....	2 cl	2,80 €
Whisky Jameson .....	4 cl	5,60 €
Vodka .....	4 cl	5,00 €
Raki ( <i>selon arrivage</i> ).....	4 cl	5,00 €

## Nos apéritifs sans alcool

Pacific .....	2 cl	2,50 €
Palermo rouge .....	5 cl	2,50 €

## Nos digestifs

Cognac .....	4 cl	4,00 €
Armagnac .....	4 cl	3,00 €
Malibu .....	4 cl	3,00 €
Get 27, Get 31 .....	4 cl	3,00 €
Baileys .....	4 cl	3,00 €
Raki ( <i>selon arrivage</i> ) .....	4 cl	5,00 €

## Bières pressions

Heineken .....	25 cl	2,50 €
Affligem .....	25 cl	3,00 €
Doreleï .....	25 cl	3,00 €
Bière de saison .....	25 cl	3,00 €

## Bières bouteilles

Pelforth brune .....	33 cl	3,00 €
Bière sans alcool .....	25 cl	2,50 €

## Boissons fraîches

Jus de Fruits (Pampryl) .....	25 cl	2,60 €
Coca-Cola .....	33 cl	2,60 €
Orangina .....	25 cl	2,60 €
Schweppes .....	25 cl	2,60 €
Perrier .....	33 cl	2,70 €
Ice Tea Pêche .....	25 cl	2,70 €
Limonade .....	33 cl	2,60 €

## Les eaux

Vittel .....	50 cl	2,70 €
San Pellegrino .....	50 cl	2,70 €
Eau Plastique .....	150 cl	4,00 €
San Pellegrino .....	100 cl	4,50 €

## Boissons chaudes

Café .....	1,20 €
Grand Café .....	2,20 €
Café Décaféiné .....	1,20 €
Café Crème .....	1,80 €
Grand Café Crème .....	2,50 €
Thé, Infusion .....	2,50 €
Vin chaud .....	2,50 €

# Nos vins

## VINS ROUGES

<b>Vin du mois</b> .....	100 cl	50 cl	25 cl
.....	<b>14,00 €</b>	<b>7,50 €</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Val de Loire</b> .....	100 cl	75 cl	37,5 cl
<b>Saumur Champigny AOC</b> <i>Les Valengenets</i> .....	<b>16,50 €</b>	<b>9,90 €</b>	
<b>Vallée du Rhône</b> .....	100 cl	75 cl	37,5 cl
<b>Côtes du Rhône AOC</b> <i>Les Magerans</i> .....	<b>11,00 €</b>	<b>8,00 €</b>	
<b>Beaujolais</b> .....	100 cl	75 cl	37,5 cl
<b>Beaujolais Village AOC</b> <i>Château de Montmelas</i> .....	<b>18,50 €</b>	<b>9,50 €</b>	
<b>Bordelais</b> .....	100 cl	75 cl	37,5 cl
<b>Bordeaux AOC</b> <i>Chevalier D'Auron</i> .....	<b>15,00 €</b>	<b>8,50 €</b>	
<b>Côtes de Bourg AOC</b> <i>Chevalier Peychaud</i> .....	<b>20,00 €</b>	<b>12,00 €</b>	
<b>1<sup>res</sup> Côtes de Blaye AOC</b> <i>Château Charron</i> .....	<b>20,00 €</b>	<b>12,00 €</b>	
<b>Fronsac AOC</b> <i>Château Beau Site De La Tour</i> .....	<b>19,00 €</b>		
<b>Saint Emilion Grand Cru AOC</b> <i>Château De La Tour</i> .....	<b>28,00 €</b>		

## LES PÉTILLANTS

.....	100 cl	75 cl	37,5 cl
<b>Mousseux Brut</b> (Blanc - Rosé) <i>Comte de Ribeaucourt</i> .....	<b>15,00 €</b>		
<b>Champagne Brut</b> <i>Louis Constant</i> .....	<b>35,00 €</b>		

## VINS BLANCS

.....	75 cl	50 cl	25 cl
<b>Val de Loire</b>			
<b>Muscadet Sèvre et Maine AOC</b> <i>M. Sautejeau</i> .....	<b>11,00 €</b>	<b>7,50 €</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Alsace</b>			
<b>Gewurztraminer</b> .....	<b>18,00 €</b>	<b>13,00 €</b>	<b>7,00 €</b>

## VINS ROSÉS

.....	75 cl	50 cl	25 cl
<b>Provence</b>			
<b>Côtes de Provence AOC</b> <i>Cuvée du Valadas</i> .....	<b>14,50 €</b>	<b>10,50 €</b>	<b>5,00 €</b>
<b>La Vallée du Rhône</b>			
<b>Tavel AOC</b> <i>Domaine de Cabassol</i> .....	<b>18,00 €</b>		

## LE CIDRE

.....	75 cl	37,5 cl	
<b>Cidre Bouché</b> <i>Bayeux Brut</i> .....	<b>8,00 €</b>	<b>5,00 €</b>	

## Menu du jour à 11,50 €

du lundi au vendredi - uniquement le midi

(Entrée + plat + dessert du jour)

## Menu à 10,00 €

(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

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

### Salade du Chef

(fruit de saison, fêta, émincé de volaille, salade, tomate)

## Menu à 16,00 €

(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 29,50 €

(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 7,50 €

*Au choix:*

Tagliatelle à la bolognaise

Steak haché

Brochette de poulet

+

Dessert du jour

ou 1 boule de glace

LES PLATS À LA CARTE  
SONT EN PAGES SUIVANTES

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

Le Saint-Germain

# Nos entrées

- SALADE DU BERGER** ..... 4,50 €  
Une entrée très rafraîchissante : tomates, laitue, oignons, poivrons et concombre finement coupés et assaisonnés, le tout avec du fromage turc.
- SALADE RUSSE** ..... 4,50 €  
Pommes de terre à la vapeur, carottes, petits pois et œufs.  
Le tout mélangé avec de la mayonnaise.
- AUBERGINES FARCIES** ..... 5,50 €  
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** ..... 4,50 €  
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** ..... 4,50 €  
Originaire de la cuisine d'Asie Mineure. Poivrons rouges, tomates, ail, citron hachés ensemble et légèrement épicés pour ouvrir l'appétit.
- PIYAKI** ..... 5,00 €  
Haricots blancs cuits avec des oignons et une sauce à base de tomates et d'herbes.
- POIVRONS FARCIS** ..... 4,50 €  
Poivrons verts farcis avec du riz aromatisé cuit au préalable.
- FEUILLES DE VIGNE FARCIES** ..... 4,50 €  
Feuilles de vignes farcies au riz et servies avec du fromage blanc.
- BLOC DE FOIE GRAS** ..... 9,00 €  
Deux tranches de fois gras, pain grillé, salade et tomates.
- SALADE DE GÉSIERS** ..... 6,00 €  
Gésiers de volaille confits, salade, tomates.
- SAMOSA KEEMA** ..... 5,00 €  
Pâte brisée avec viande hachée et légumes.
- PAKORA** ..... 4,50 €  
Beignets de légumes.

# Nos plats

<b>ADANA GRILLÉ</b> .....	<b>11,00 €</b>
Viande hachée mélangée avec des oignons, persil, aromates, montée sur brochette et grillée sur grill.	
<b>KOUFTA</b> .....	<b>10,00 €</b>
Boulettes de viandes à la façon turque, légèrement épicées, grillées sur grill.	
<b>BAVETTE GRILLÉE</b> .....	<b>12,00 €</b>
Avec salade et garniture.	
<b>ENTRECÔTE</b> .....	<b>14,00 €</b>
Avec salade et garniture.	
<b>CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES</b> .....	<b>12,00 €</b>
Avec salade et garniture.	
<b>BROCHETTES D'AGNEAU</b> .....	<b>12,00 €</b>
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.	
<b>BROCHETTES DE POULET</b> .....	<b>10,00 €</b>
Préparation semblable à celle de la brochette d'agneau.	
<b>ASSORTIMENT DE GRILLADES</b> .....	<b>14,00 €</b>
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.	
<b>SALADE DE GÉSIERS AVEC BLOC DE FOIE GRAS</b> .....	<b>12,00 €</b>
Gésiers de volaille confits, salade, tomate, finalement couronnée d'un beau médaillon de foie gras.	
<b>SURPRISE DU CHEF (sur commande)</b> .....	<b>10,50 €</b>
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.	
<b>POISSON</b> .....	<b>12,00 €</b>
<b>(selon arrivage)</b> Avec salade et garniture.	
<b>POULET CURRY</b> .....	<b>11,00 €</b>
Avec salade et garniture.	
<b>ASSIETTE DE FRITES</b> .....	<b>3,00 €</b>
<b>SUPPLÉMENT SAUCES</b> .....	<b>1,00 €</b>
Sauce bleu au roquefort - sauce échalote - sauce crémée d'ail.	
<b>GARNITURES</b>	
Haricots verts ou frites ou riz ou blé cassé préparé à l'oriental.	

# Nos desserts

**PÂTISSERIES TURQUES** (selon arrivage) ..... 4,50 €

## DESSERTS MAISON

**YAOURT AU MIEL** ..... 4,00 €  
Fromage blanc - miel.

**TRIO DE FROMAGE** ..... 6,00 €

**DESSERT SAINT-GERMAIN** ..... 4,00 €  
Crème maison (crème brûlée).

**PROFITEROLES AU CHOCOLAT CHAUD** ..... 5,50 €

**TARTE TATIN AVEC UNE BOULE DE VANILLE** ..... 5,50 €

**SALADE DE FRUITS** ..... 4,50 €  
Exotique.

## GLACES

**1 boule au choix** ..... 1,50 €

**3 boules au choix** ..... 4,20 €  
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** ..... 5,50 €  
2 boules de glace vanille -1 pêche sauce fruits rouges - chantilly.

**CAFÉ LIÉGEOIS** ..... 5,00 €  
2 boules de glace café -1 boule vanille sauce café - chantilly.

**POIRE BELLE-HÉLÈNE** ..... 5,50 €  
2 boules vanille - poire - sauce chocolat.

**PROHITION** ..... 6,60 €  
2 boules de glace citron avec vodka ou 2 boules de pomme avec calva.