

L'Oratoire



Resto - bistrot

Par le Chef Patrick Paulus



Nos planches à partager

Planche "ibérique"...22€

jambon Serrano, chorizo, morcilla, llonganissa
tranches de pain au levain, cornichons

Planche "On dirait le sud"...18€

Tortilla, burrata, mortadelle, houmous, tapenade,
Pain foccacia et gressins

Planche de saumon fumé maison...14€

fromage blanc aux herbes, saumon fumé "Maison" et ses toasts

Assiette de frites...5€



Menu enfant

la dolce
vita
♥

Brochette de volaille
frites, mayonnaise maison

ou

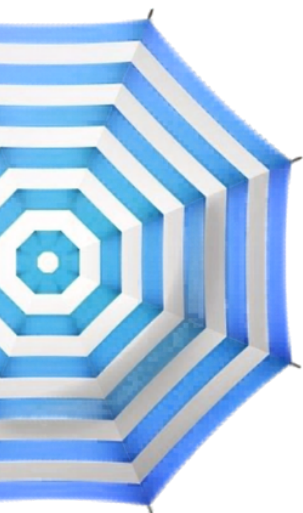
Poisson
et ses tagliatelles

1 boule de glace

ou

Le petit savane
noisette et chocolat

16€





Nos entrées

Œuf mimosa au saumon fumé...12€
Petite macédoine relevée de carottes et courgettes.

Tartare de thon ...14€
Brunoise de tomate, concombre, huile de coriandre et jus corsé.

Accras et tempuras de gambas...12€
Rémoulade de céleri et carotte, sauce chimichouri

Belle burrata comme une tomate farcie...13€
Servi froid

Carpaccio de boeuf...14€
Melon et copeaux de parmesan
pesto de coriandre et jus corsé

Panier du jardin...12€
Macédoine de carottes et courgettes,
brunoise de concombre, remoulade de céleri, tomates rôties et mesclun



Côté jardin

Assiette végétarienne...18€
Une assiette préparé selon l'inspiration du chef

Nos salades

L'orientale...20€
Déclinaison de poulet (crousti, pilon et brochette)
mesclun, avocat, mangue, melon, tomate, œuf dur, taboulé
Vinaigrette aux épices

La "Dolce Vita"...18€
Mesclun, tomate, concombre, salade de pâtes, poivron,
belle burrata, pesto et gaspacho.





Nos poissons

Suggestion poisson selon arrivage

Tempura de saint pierre et fleur d'artichaut ...24€

Accras et petits légumes, roquette et jus corsé.

Ballotine de saumon et gambas rôties ...24€

Tagliatelles, sauce crustacés et copeaux de parmesan

Steack de thon snacké...28€

Tortilla et piperade, jus corsé et pesto de coriandre.

Cabillaud en bellevue ...24€

Cigare croustillant de gambas, salade de légumes d'été (servi froid)

Les classiques moules de l'oratoire ...19€

servies avec des frites.

Nos viandes

Suggestion selon retour du marché

"Croque burger"...22€

Effiloché de paleron de boeuf (cuisson basse température)
sauce cheddar, tomates rôties, pommes de terre sautées.

Duo de brochette de poulet et kefta ...22€

Semoule et légumes du soleil

Entrecôte...26€

Frites, salade et sauce tartare.

Duo de tomates et courgettes farcies...22€

Riz parfumé et jus truffé.

Les "Mignons" de l'Oratoire...24€

Duo de filet mignon en brochette et tournedos
tagliatelles, sauce barbecue.

Côte de bœuf pour 2 personnes...80€

Servie avec frites, salade, Sauce tartare, jus corsé



Nos fromages



Assiette de 4 fromages...10€

Assiette de 6 fromages...14€

Nos desserts

Tous nos desserts sont faits maison par notre chef Pâtissier

La fameuse profiterole de L'Oratoire ...12€

Choux croquant, croustillant praliné, sauce chocolat
glace vanille et chantilly vanille de madagascar

Île flottante à la sicilienne...12€

Blanc vapoureux, praliné pistaches de Sicile, crème anglaise parfumée à la fleur d'oranger,
crémeux citron et fleur d'oranger.

Cheesecake abricot agrumes...12€

Sablé reconstitué, purée d'abricot, crémeux d'agrumes et glace yaourt.

Tiramisu fraise...12€

Espuma mascarpone, biscuit cuillère, fraises de Sologne, coulis de fraise et poudre de praline rose.

Rocher chocolat noisette...12€

Croustillant praliné, biscuit madeleine, mousse chocolat et fève de roche
glacage croquant noisette.



Nos coupes glacées

La Snickers...11€

Glace cookie et vanille
sauce chocolat et caramel beurre salé, cacahuète,
chantilly vanille.

La bretonne...11€

Glace caramel beurre salé, sorbet pomme, tatin de
pomme, caramel beurre salé, sablé breton, chantilly vanille.

La Melba de l'Oratoire...11€

Morceaux de Fraise et pêche, glace vanille, sorbet fraise,
tuile aux amandes, coulis de fruits rouge et chantilly
vanille de Madagascar.

