



GRAND HÔTEL
DE
COURTOISVILLE



SAINT-MALO

BEAUTIFUL LIFE HOTELS

LE RESTAURANT DE COURTOISVILLE

ENTREES

Huitres creuses n°3 de Cancale *Ostréiculteur Mr Brévault*

par 6	11€ ⁰⁰
par 12	21€ ⁰⁰

Terrine de Campagne *de la Maison Ruellan* 10€⁵⁰

Tomates multicolores, *burrata et pesto*. 12€⁵⁰

Gravlax de Saumon maison. 14€⁵⁰
crème ciboulette et toasts grillés

Noix de Saint-Jacques *snackées, beurre persillé*. 15€⁵⁰

Marbré de Foie gras de canard maison à l'Armagnac 16€⁵⁰
chutney de fruits

PLATS

Magret de Canard à la plancha (200gr), *écrasé de pommes de terre* . . 18€⁵⁰

Picanha de Boeuf Angus (200gr), *frites maison* 20€⁵⁰

Daurade entière grillée à la plancha (450gr) 25€⁰⁰
légumes et riz, beurre citronné

Sole Meunière (350gr), *légumes et écrasé de pommes de terre* 28€⁰⁰

Végétarien *selon l'inspiration du Chef* 16€⁰⁰

Côte de Boeuf (800gr) à partager ou pas. 60€⁰⁰
légumes et frites maison

SAUCES *au choix : Poivre - Roquefort - Béarnaise*

GARNITURES *Frites maison - Écrasé de pommes de terre - Légumes - Riz*

DESSERTS

Assiette de fromages affinés de chez « Bordier » 8€⁵⁰

Tiramisu aux Fraises 7€⁵⁰

Framboisier *crème Diplomate* 8€⁵⁰

Fraîcheur de Fruits frais *sauce chocolat chaud*. 8€⁵⁰

Profiteroles *au chocolat* 8€⁵⁰

Café ou Thé gourmand. 10€⁵⁰

LES INCONTOURNABLES

Planche à partager
«Charcuterie et Fromages Bordier» 16€⁰⁰

Salade César 15€⁰⁰

Burger maison «Le Courtoisville», *frites maison* 16€⁵⁰

Avocado Toast 15€⁰⁰

SUR LE POUCE!

Le Menu du Marché

Consultez notre Ardoise du Jour

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert . . . 25€⁰⁰

Entrée + Plat + Dessert 31€⁰⁰

Menu Moussaillon



12€⁵⁰ (jusqu'à 12 ans)

Poulet Tenders frits
ou Steak haché
ou Jambon persillé
avec Garniture au choix
1 Boule de Glace
ou Salade de fruits

LES VINS AU VERRE (15cl)

Rosé

AOP Côtes de Provence «UP Ultimate Provence»	7€ ⁰⁰
IGP Méditerranée «Studio by Miraval» 2020	6€ ⁰⁰

Blanc

AOP Muscadet S&M sur Lie «Haute Culture» Château de Cléray 2019	6€ ⁰⁰
AOP Lustrac-Médoc Château Fourcas Dupré 2018	7€ ⁰⁰

Moelleux

AOC Coteaux-du-Layon St-Lambert Domaine Ogereau 2018	8€ ⁰⁰
--	------------------

Rouge

AOC Menetou-Salon Domaine Fraiseau Leclerc 2018	7€ ⁰⁰
AOC Lustrac-Médoc Château Fourcas Dupré 2017	8€ ⁰⁰

Champagne

AOC Champagne Taittinger Brut Prestige (la coupe 12cl)	14€ ⁰⁰
--	-------------------

LA CAVE

ROUGES (Bouteille 75cl)

AOC Menetou-Salon Domaine Fraiseau Leclerc 2018	31€ ⁰⁰
<i>Un Pinot noir ample aux arômes de fruits des bois</i>	
AOC Bourgogne «Les Corcelottes» Domaine Roux 2018	29€ ⁰⁰
<i>Un Pinot noir léger aux arômes boisés et de fruits rouges</i>	
AOC Crozes-Hermitage «Cuvée Particulière» Dom. Remizières 2018	32€ ⁰⁰
<i>Un Syrah expressif et puissant, arômes de fruits rouges croquants</i>	
AOC Lustrac-Médoc Château Fourcas Dupré 2017	35€ ⁰⁰
<i>Un vin rond aux tanins fondus avec des notes boisées et fruitées</i>	
AOC Haut-Médoc Château d'Agassac 2011	45€ ⁰⁰
<i>Un vin puissant et élégant, notes de sous-bois et de fruits noirs</i>	

BLANCS (Bouteille 75cl)

AOP Muscadet S&M sur Lie «Haute Culture» 2019	26€ ⁰⁰
<i>Un melon de Bourgogne, frais, arômes de fleurs blanches et d'agrumes</i>	
AOC Menetou-Salon Domaine Fraiseau Leclerc 2018	31€ ⁰⁰
<i>Un Sauvignon expressif, notes d'agrumes et d'épices</i>	
AOC Bourgogne «Les Corcelottes» Domaine Roux 2018	29€ ⁰⁰
<i>Un Chardonnay rond aux arômes de pêche blanche</i>	
AOC Lustrac-Médoc Château Fourcas Dupré 2018	30€ ⁰⁰
<i>Un Sauvignon et Sémillon aux arômes d'aubépine, d'estragon et de citron</i>	

MOELLEUX (Bouteille 75cl)

AOC Coteaux-du-Layon St-Lambert Domaine Orgereau 2018	41€ ⁰⁰
<i>Un Chenin moelleux aux arômes d'abricots confits</i>	

ROSES (Bouteille 75cl)

IGP Méditerranée «Studio by Miraval» 2020	25€ ⁰⁰
<i>Un Cinsault frais, aux notes salines et fruitées</i>	
AOC Côtes de Provence «Ultime Provence» 2020	28€ ⁰⁰

CHAMPAGNE (Bouteille 75cl)

Brut

AOC Champagne Duval Leroy «Fleur de Champagne» 1 ^{er} Cru	80€ ⁰⁰
<i>Champagne racé et distingué aux bulles délicates</i>	
AOC Champagne Taittinger Réserve	85€ ⁰⁰
<i>Champagne aux notes fruitées et briochées</i>	

Blanc de Blancs

AOC Champagne Duval Leroy Grand Cru	95€ ⁰⁰
<i>Champagne riche et souple aux arômes de mandarine et d'amande</i>	

Rosé

AOC Champagne Duval Leroy Prestige 1 ^{er} Cru	90€ ⁰⁰
<i>Champagne aux notes de cerise sauvage et de figue</i>	
AOC Champagne Taittinger Prestige	95€ ⁰⁰
<i>Champagne aux notes de framboise et de cassis</i>	