



le bien-être a du goût



C'EST SI BON DE RESPECTER L'ÉQUILIBRE MARIN

Vous offrir le meilleur de la mer, c'est aussi protéger la biodiversité et pérenniser les métiers de la filière pêche à travers des actions toujours plus respectueuses des océans.

Sélectionner des poissons et crustacés issus de méthodes de pêches artisanales, refuser de servir des produits issus de méthodes de pêches dévastatrices et respecter le rythme des saisons afin de ne pas dérégler les périodes de reproduction, c'est ça l'engagement Osens !

PLATEAUX

DE FRUITS DE MER

(POUR 1 PERSONNE)

Dinard : 3 huîtres de Cancale n°3, crevettes roses et grises, bulots, bigorneaux, 3 langoustines, 1/2 tourteau* ou 1/2 araignée* 37,00 €

 supplément de 12,50 €

Prestige : à commander 24 h avant, Plateau Dinard + 1/2 homard*, prix selon le cours du jour

De 8 h à 23 h

Les huîtres Cancalaise n°3 de Mr Brévault

x6
12,50 €

x9
18,00 €

x12
23,00 €

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

* Selon arrivage


Tourteau* ou araignée* 1 pièce 14,00 €

Crevettes roses 10,00 €

Bulots 12 pièces 9,00 €

Crevettes grises 100 g 8,50 €





Langoustines* 10/12 pièces prix selon le cours

 Demi-pension : les plats signalés par ce picto peuvent être proposés dans le cadre de votre demi-pension ou pension avec supplément.

Prix nets.

* Selon arrivage.

ENTRÉES

- Tartare « retour de pêche » 13,00 €
Citron caviar et vinaigrette au jus de dashi
 supplément de 3,00 €
- Rouleau de crabe aux algues Wakamé de St Lunaire 15,00 €
Condiment avocat-wasabi
 supplément de 5,00 €
- Mi-cuit de saumon mariné à la ciboule 13,00 €
Crème légère au raifort, croustillant sésame curry
 supplément de 4,00 €
- Grande assiette Mozzarella « Buffalo » 12,00 €
Tomate d'Antan, huile de cumin noir
 supplément de 4,00 €

POISSONS

Consultez les offres du jour
tous nos poissons sont frais, ils sont susceptibles de manquer en fonction de la demande, merci de votre compréhension.

- Le Homard Breton *Prix au 100 g selon le cours*
(Sur commande la veille) cuisson à la plancha, rôti ou simplement froid et mayonnaise maison accompagné d'un risotto au parmesan et la salade du moment



VIANDES

- Burger O'sens sans gluten   21,00 €
(pain bun, steak Limousin, St Nectaire, tomate, salade, oignon, betterave confite)
 supplément de 6,00 €
- Suprême de poulet fermier d'Argoat  18,50 €
(cuit à basse température, jus de viande corsé, polenta crémeuse au curry)
- Râble de lapin fermier « du clos de Vieuville de Mr Barbot » 21,00 €
farcis à la moutarde – algues wakamé
 supplément de 6,00 €
- Entrecôte XL 300 g  22,00 €
 supplément de 7,00 €
Garnitures du jour au choix


Sélection de soupes

- Soupe de poissons d'Harbour 9,50 €
- Soupe de 5 légumes bio  8,50 €

Les idées gourmandes

- Tartare de bœuf cru  coupé au couteau, pommes rattes, mesclun 15,50 €
- Tagliatelles fraîches safranées aux Saumon et Poulpe 15,50 €
- Wok de légumes croquants, poulet et gambas 22,50 €
 supplément de 7,00 €
- Wok de légumes croquants version « végétarienne » 16,00 €
- Moules à la marinière ou à la crème 15,00 €

DESSERTS

- Faisselle de fromage blanc 6,50 €
- Salade de fruits frais 7,00 €
- Fondant au chocolat maison sans gluten  8,00 €
- Coupe de glace et sorbets au choix (3 boules) 6,50 €
- Café ou thé gourmand 8,00 €
- Le coup de cœur du jour de notre pâtissier 10,50 €

Demandez-nous le menu enfant



APÉRITIFS

Vermouths		
Martini Bianco Martini Rosso	6 cl	5,00 €
Bitter		
Campari	6 cl	5,00 €
Anisés		
Ricard, Pastis 51	2 cl	5,00 €
Whisky blend		
J&B rare	4 cl	7,00 €
Porto rouge		
Sanderman Ruby	6 cl	5,00 €
Kir au Bourgogne Blanc		
Crème de cassis de Bourgogne Cartron, mûre ou framboise	12 cl	5,90 €
Kir royal au Champagne		
De Castellane Brut Crème de cassis de Bourgogne Cartron, mûre ou framboise	12 cl	9,90 €

BIÈRES

Bières bouteilles		
Affligem	30 cl	6,00 €
Adelscott	33 cl	6,00 €
Edelweiss	33 cl	6,00 €
Heineken	33 cl	6,00 €
Desperados	33 cl	6,00 €
Buckler	33 cl	6,00 €
Fisher	33 cl	6,00 €
Blanche Hermine	33 cl	7,00 €
Lancelot	33 cl	7,00 €
Chat Malo	33 cl	7,00 €

CIDRE

Cidre Brut 	33 cl	10,00 €
--	-------	---------

BOISSONS

Eaux minérales		
Plancoët	50 cl	3,50 €
	100 cl	4,00 €
Evian	50 cl	4,50 €
	100 cl	4,50 €
Badoit Verte	50 cl	3,50 €
Perrier	33 cl	4,00 €
Supplément sélection sirops « Monin »		0,50 €
Sodas		
Coca Cola / Light / Zéro		
Fanta orange	33 cl	4,50 €
Orangina, Schweppes Indian Tonic, Schweppes Agrum	25 cl	4,50 €
Nectars de fruits		
Tomate, orange, pomme, pamplemousse, ananas, abricot	25 cl	4,50 €
Jus de fruits frais pressés	25 cl	6,00 €


CAFÉ, THÉ & CHOCOLAT

Café expresso Nespresso	2,80 €
Double expresso Nespresso	4,90 €
Cappuccino	4,00 €
The Kusmi tea	4,00 €
Detox : maté, thé vert, citronelle	
Boost : maté, thé vert, épices	
Prince vladimir : thés noirs, agrumes, vanille, épices	
Be cool : plantes, réglisse, menthe poivrée	
Infusion Lipton	3,60 €
Verveine, Fruits rouges, Tilleul	
Chocolat Commerce équitable Monbana 	4,00 €


Vins




VINS ROUGES AOC

St-Nicolas de Bourgueil	75 cl	25,00€
	37,5 cl	16,00€
Saumur Champigny	75 cl	25,00€
	37,5 cl	16,00€
Chinon « terroirs rabelaisiens »	75 cl	24,00€
	37,5 cl	14,00€
Graves - Château Trébiac	75 cl	37,00€
	37,5 cl	22,00€
Lussac Saint Emilion «Château Caillou Les Martin »	75 cl	37,50€
	37,5 cl	22,00€
Lalande de Pommerol - Château Perron	75 cl	45,00€
Pauillac « Château Pedesclaux »	75 cl	85,00€
Médoc « Mouton cadet réserve »	75 cl	36,00€
Gevrey Chambertin « Albert Bichot »	75 cl	85,00€
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Dames Huguettes	75 cl	37,00€
Côtes du Rhône « Artesis »	75 cl	25,00€
Châteauneuf du Pape « Galets Roulés »	75 cl	70,00€
Faugères « Domaine de Fenouillet »	75 cl	28,00€
Côtes du Roussillon	75 cl	24,00€
Côtes Catalanes « Le Canon du Maréchal » 	75 cl	25,00€

VINS ROSÉS AOC

Côtes de Provence « Le pas du moine »	75 cl	30,00€
Côteaux d'aix « Domaine de la cadenièrè »	75 cl	24,00€
	50 cl	15,00€
Gris de gris 	75 cl	22,00€

VINS AU VERRE AOC ROUGE - 15 cl

Saumur Champigny	7,00€
Chinon « terroirs rabelaisiens »	6,00€
Médoc « Mouton cadet réserve »	8,00€
Côtes Catalanes rouge 	6,00€

VINS AU VERRE AOC ROSÉ - 15 cl

Côte de Provence	6,00€
------------------	-------

VINS BLANCS AOC

Muscadet « Château du Cleray »	75 cl	24,00€
	37,5 cl	14,00€
Entre deux mers	75 cl	25,00€
« Château moulin de launay »		
Menetou Salon	75 cl	32,00€
	37,5 cl	19,00€
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits	75 cl	35,00€
« Albert Bichot »		
Chablis « domaine Laroche »	75 cl	39,00€
	37,5 cl	25,00€
Chardonnay	75 cl	22,00€
Chassagne Montrachet « Albert Bichot »	75 cl	90,00€
Côtes Catalanes « Le Canon du Maréchal » 	75 cl	25,00€

CHAMPAGNES

Laurent-Perrier Brut		
	Coupe 12,5 cl	13,00€
	Bout. 37,5 cl	38,00€
	Bout. 75 cl	63,00€
Laurent-Perrier Millesimé		
	Bout. 75 cl	90,00€
Tsarine Brut Premium		
	Coupe 12,5 cl	11,00€
	Bout. 75 cl	50,00€

VINS AU VERRE AOC BLANC - 15 cl

Muscadet « Château du Cleray »	6,00€
Chablis « Domaine Laroche »	9,00€
Entre deux mers	6,00€
Chardonnay	6,00€