

Pour votre déjeuner à Saintes, les restaurateurs partenaires de l'Office de Tourisme proposent des menus inclus dans les formules « Forfait Malin », « Petit train Malin » et certains de nos programmes de journée.

## 7 menus au choix inclus dans le tarif de base de nos programmes

### MENU 1

En centre ville  
65 couverts  
Fermé le samedi

Pineau blanc ou rouge  
--  
Croustade de foies de volaille confits, crème de Cognac ou Moelleux de saumon fumé et pétoncles, mayonnaise de basilic  
--  
Véritable chaudière saintongeaise ou Suprême de volaille crème de pineau et miel  
--  
Mottin charentais et mesclun  
--  
Pain perdu brioché et glace caramel beurre salé ou Brownie et glace vanille  
---  
1/4 de vin et café

### MENU 2

En centre ville  
150 couverts  
Ouvert tous les midis

Pineau des Charentes  
---  
Salade du Sud-Ouest aux gésiers confits (Gésiers de volaille confits, magret de canard fumé, copeaux de foie gras, haricots verts, tomates, œufs durs)  
ou Croustillant de Mottin Charentais aux pommes et lardons, mesclun à l'huile de noix  
---  
Suprême de poulet à la vigneronne au Merlot Charentais, pommes de terre à la boulangère  
ou Dos de colin rôti au four, velouté du pêcheur crémeux, purée de patates douces  
---  
Bûche de fromage de chèvre et salade verte  
---  
Pot de crème vanille cuite au four, crème fouettée galette de Beurley ou Tarte fine aux pommes, caramel laitier à la fleur de sel, glace vanille  
--  
1/4 de vin et café

### MENU 5

En périphérie  
40 couverts  
Ouvert tous les jours

Buffet d'entrées  
---  
Viande du jour  
ou Poisson du jour  
---  
Buffet de desserts et fromages  
---  
1/4 de vin et café

### MENU 3

En centre ville  
50 couverts  
Fermé le mercredi

Salade de saumon mariné, croquants de légumes, crème acidulée  
Ou Melon au pineau (selon saison)  
Ou Gaspacho tomate, melon, crevettes roses  
---  
Mignon de porc rôti, sauce moutarde à l'ancienne, pressé de pomme de terre  
Ou Dos de lieu, velouté fine herbe, fondant de pomme de terre  
---  
Parfait glacé vanille, fruits frais, galette charentaise  
Ou Brioche perdue, caramel beurre salé, chantilly  
---  
1/4 de vin et café

### MENU 7

En périphérie  
500 couverts  
Ouvert tous les jours

Salade de riz catalane  
---  
Suprême de poulet forestière  
---  
Flambé aux poires  
---  
1/4 de vin et café

### MENU 4

En centre ville  
150 couverts  
Fermé le dimanche

6 huitres N°4  
ou Carpaccio tomates mozzarella  
ou Salade César  
ou Salade de chèvre chaud  
---  
Bavette à l'échalote  
ou Poêlée d'encornets  
ou Filet mignon de porc au miel et romarin  
ou Poisson du jour  
---  
Fraise melba  
ou Crumble citron  
ou Trilogie de Panna Cotta  
ou Dessert du jour  
---  
1/4 de vin et café.

### MENU 6

En périphérie  
70 couverts  
Ouvert tous les jours

Brouillade d'œufs au magret fumé  
ou Tartare de saumon à l'aneth, beurre aux algues  
---  
Filet mignon de porc, pommes grenailles, jus aux herbes  
ou Aumônière de lieu, fondue de poireaux, sauce beurre blanc  
---  
Verrine crémeuse mascarpone et spéculoos  
ou Pain perdu brioché, caramel beurre salé  
---  
1/4 de vin et café



# Les menus gourmands

## MENU A

Supplément 5 €  
sur le prix de votre programme

En périphérie  
70 couverts  
Ouvert tous les jours

Panna cotta d'avocats, crevettes marinées au sésame, bouquet de mesclun

Ou Velouté du moment

---

Pavé de cabillaud nacré, riz vénéré, crème de curry vert  
Ou Grenadin de veau, échalotes confites au vin, moelleux de pommes de terre

---

Éclair praliné, ganache montée au chocolat au lait  
Ou Tarte fine aux fruits de saison

---

¼ de vin et café

## MENU B

Supplément 5 €  
sur le prix de votre programme  
sans gratuité chauffeur

En centre ville sur une péniche restaurant

50 couverts  
Fermé les dimanches, lundis et mardis

Le chef travaille avec les producteurs locaux tout au long de l'année et des saisonnalités.

Menu : entrée + plat + dessert (hors boissons)

Le menu change tous les 3 mois.

Chaque convive pourra faire son choix le jour même.

## MENU C

Supplément 9 €  
sur le prix de votre programme

En centre ville  
65 couverts  
Fermé le samedi

Menu à base de produits locaux entièrement cuisinés sur place.

Pineau blanc ou rouge

---

Foies gras au coeur d'abricot séchés et son confit d'oignons rouges  
ou Gravlax de saumon à l'aneth, blinis et crème citronnée au yuzu

---

Magret de canard sauce pineau miel, rosace de pomme ana et duo de légumes au basilic

ou Filet de bar pesto de basilic et purée de patate douces, mirepoix de courgette aux graines.

---

Saint nectaire et mesclun

---

Dôme de chocolat sur sablé breton

ou Paris Brest revisité

---

1/2 eau plate ou gazeuse et 1/4 de vin, Colombelle blanc ou Chinon rouge.



# Les menus "éco"

## MENU D

Moins 5 €  
sur le prix de votre programme  
En centre ville

150 couverts  
Ouvert tous les midis

- Kir Charentais
- Salade fermière au poulet rôti  
(Salade, émincé de poulet rôti, haricots verts, champignons, oeuf dur, tomate)  
ou Salade océane au saumon fumé et crevettes, sauce cocktail  
(Salade, saumon fumé, crevettes décortiquées, champignons, tomates et oeufs durs)
- Dos de merlu doré sur peau, sauce au Riesling et risotto de petits légumes
- ou Echine de porc braisée, jus parfumé au Cognac et mojhettes cuisinées à la Charentaise
- Moelleux au chocolat coulant, crème à la pistache et Mikado  
ou Riz au lait onctueux à la vanille Bourbon, caramel laitier et galette Charentaise
- ¼ de vin et café

## MENU F

Moins 6 €  
sur le prix de votre programme

En périphérie  
500 couverts  
Ouvert tous les jours

- Kir
- 
- Pennes aux petits légumes
- 
- Dos de colin crème d'estragon  
et riz
- 
- Ile flottante
- 
- ¼ de vin et café

## MENU E

Moins 9 €  
sur le prix de votre programme  
sans gratuité chauffeur

En centre ville  
150 couverts  
Fermé le dimanche

Menu « ardoise » du jour :

Entrée, plat, dessert  
¼ de vin ou café

## MENU G

Moins 5 €  
sur le prix de votre programme

En périphérie  
500 couverts  
Ouvert tous les jours

- Kir Charentais
- 
- Salade fermière au poulet rôti  
ou Salade océane au saumon fumé et crevettes
- 
- Dos de merlu doré sur peau, sauce au Riesling et risotto de petits légumes
- ou Echine de porc braisée, jus parfumé au Cognac et mojhettes cuisinées à la Charentaise
- 
- Moelleux au chocolat coulant, crème à la pistache et Mikado  
ou Riz au lait onctueux à la vanille Bourbon, caramel laitier et galette Charentaise
- ¼ de vin et café
  
- ¼ de vin et café

