

---

# Restaurant Ô Talent

---

C'est avant tout une famille....

Maryline

Frede

Théo

Léa

Lola

Negan, notre regretté petit bouledogue

Français.

Souhaitons la bienvenue à Arizona,

Tokyo et Blue

# PLANCHES

## ***Planche Apéritif à partager 2 pers***

La classique 14.00€  
Charcuteries et fromages affinés

\*\*\*

Flamm gratinée 12.00€  
la demi 7.00€  
Crème fraiche oignons lardons emmenthal  
*ou*

Flamm au munster 12.00€  
la demi 7.00€

Crème fraiche oignons lardons munster

Restaurant Ô Talent

## **SALADES (en entrée ou en plat)**

### ***Salade chèvre chaud au miel Artisanal***

En entrée 8.00€

En plat 14.50€

### **Salade César**

(poulet, sauce au parmesan, copeaux de parmesan)

En entrée 9.00€

En plat 16.00€

### ***Tartare de saumon au Combava*** (Citron d'Indonésie)

En entrée (100g) 11.50 €

En plat (200g) accompagné de frites 18.50€

### ***Carpaccio de boeuf véritable burrata***

Copeaux de parmesan, huile d'olive, tomates cerises

Pesto maison au basilic, crème de balsamique

En entrée 14.50€

En plat avec frites 17.50€

Restaurant Ô Talent

## **COTE MIJOTE**

### **Véritables Bouchée à la Reine 19.50€**

Poule cuite au court bouillon, champignons de Paris  
Carottes, sauce crème

Accompagné de frites ou de riz

### **Souris d'agneau (350g) 20.50€**

cuit dans son jus au thym)

## **COTE VIANDES**

### **L'escalope Ô Talent 16.50€**

Volaille panée maison, munste IGP fondu

### **Jarret de porc (600g) 19.50€**

en cuisson lente dorée au four

## **COTE GRILLADES**

### **Côte de boeuf (400g) 27.50€**

### **Filet de boeuf Chateaubriand (180g) 28.00€**

### **Entrecôte Angus (400g) 29.00€**

## **ET SURTOUT ..... Le Mont d'or (384g) 20.50€**

Pommes de terre, crudités, jambon cru,  
Coppa, saucisson d'Auvergne IGP

## **NOS SAUCES MAISON**



Poivre (grain)

Crème champignons de Paris frais

Beurre Maitre d'hôtel

Sauce poisson à la crème

Supplément sauce 1.00€

## **ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX**

Frites,  
ou légume frais du jour,  
ou salade verte

Tous nos accompagnements  
sont à partager

Supplément accompagnement 3.00€

# Restaurant Ô Talent

## **COTE RISOTTO**

### ***Risotto au poulet et parmesan 15.50€***

Blanc de poulet, copeaux de parmesan, herbes fraîches

### ***Risotto aux crevettes 17.50€***

Crevettes décortiquées, copeaux de parmesan,  
Huile citronnée au combava

### ***Risotto parmesan et petit pois 14.00€***

## **COTE MER**

### ***Nage crémeuse 23.00€***

Dos de lieu noir, Noix de Saint Jacques, scampi  
Sur fondue de poireaux sauce crème

### ***Poisson de la semaine***

Prix selon le cours

## **MENU ENFANT**


### **Jusqu'à 9 ans 8.50€**


1 verre au choix: coca, ice tea, limonade, jus d'orange ou sirop  
Nuggets de volaille ou steak haché façon bouchère accompagné de frites  
1 pom'pote ou une boule de glace


Restaurant Ô Talent

## **ASSIETTE DE FROMAGES AFFINES 6.50€**

### **DESSERTS**

Café ou thé gourmand 7.50€ 

Tiramisu maison 6.50€ 

Crème brûlée maison à la véritable vanille 8.50€ 

Profiterolles maison chou craquelin:

un peu 1pce 3,50€ - beaucoup 2pces 6.50€ - passionnément 3pces 9.00€

Nougat glacé coulis de fruits rouges 5.50€

### **Glaces et sorbets Miko Carte d'or**

Dame blanche (3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly) 7.50€

Chocolat liégeois (2 boules vanille, 1 boule chocolat, sauce chocolat, chantilly) 7.50€

Café liégeois (2 boules vanille, 1 boule café, expresso, chantilly) 8.00€

Colonel (2 boules citron vert, 4cl vodka) 8.00€

-----

#### **La boule 2.20€**

Chocolat, pistache, vanille, caramel beurre salé, smarties, rhum raisin, fraise, framboise, citron vert, passion, café

**Supplément nappage caramel, chocolat, fruits rouges 1.00€**

**Supplément chantilly 1.00€**

Merci de nous signaler toute allergie et la liste des allergènes est disponible à l'accueil

03 87 75 17 90

otalentmf@gmail.com

fermeture dimanche soir, lundi et mardi toute la journée

# Restaurant Ô Talent