
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, espresso, 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