

---

# Restaurant Ô Talent

---

C'est avant tout une famille....

Maryline

Frede

Théo

Léa

Lola

Megan, notre regretté petit bouledogue

Français.

Souhaitons la bienvenue à Arizona,

Tokyo et Blue

## **PLANCHES**

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

La classique 15.00€

Charcuteries et fromages affinés

Toast de chèvre chaud au miel 1.60€ pièce

## **ENTREES**

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

8.00€

### **Salade César**

(Filet de poulet, sauce au parmesan, copeaux de parmesan)

9.00€

### ***Tartare de saumon au Combava (citron d'indonésie) 100g***

11.50€

### ***Tartare de Saint Jacques 100g***

14.00€

*Restaurant Ô Talent*

## **SALADES EN PLAT**

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

15.00€

### **Salade César**

(poulet, sauce au parmesan, copeaux de parmesan)

16.50€

### ***Tartare de saumon au Combava (citron d'indonésie)***

accompagné de frites

18.50€

### **Salade Rustique**

Jambon cru, pommes de terre, tomate, oeufs durs

18.00€

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

Copeaux de parmesan, huile d'olive, tomates cerises

Pesto maison au basilic, crème de balsamique

accompagné de frites

18.00€

*Restaurant Ô Talent*

## COTE VIANDES

*Volaille selon la sélection*

**Jarret de porc (600g) 19.50€**

en cuisson lente dorée au four

**Souris d'agneau (350g) 20.50€**

cuit dans son jus au thym

## COTE GRILLADES

Pièce de boeuf selon la sélection

**La Grillade du midi selon la sélection**  
**Mercredi, jeudi et vendredi**

**Nos viandes sont un maximum Françaises**  
**Nous cuisinons des Légumes Frais et Frites Fraiches**  
**Il peut parfois y avoir des ruptures sur certains produits**

## NOS SAUCES MAISON



Poivre (grain)

Sauce crème

Beurre Maitre d'hôtel

Béarnaise Maison

Supplément sauce 1.00€

## ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Frites,  
Riz Basmati  
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

---

## **COTE MER**

### ***Nage crémeuse 24.00€***

Dos de lieu noir, Noix de Saint Jacques, scampi

Sur fondue de poireaux sauce crème  
avec accompagnement au choix

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

Prix selon le cours

---

## **MENU ENFANT**

### **Jusqu'à 9 ans 8.50€**

1 verre au choix: coca, limonade, jus d'orange, jus ananas 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€

Un autre dessert maison chaque semaine 

### **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