



## LES ENTRÉES BEC-TROTTEUR ET SALADES

	Entrée	Plat
Salade César au poulet fermier pané, pancetta ( <i>porc</i> ) de Maxence Baud, parmesan, croûtons à l'ail, salade romaine	17€	25€
Rose de betterave au goût d'agrumes et légèreté de cannelle	18€	
Chaud-froid de suprême de volaille autour de la blette et persil tubéreux	18€	
Cromesquis de boudin noir à l'échalote, confiture et chips de poire Williams	19€	
Poêlée de Saint-Jacques à la fève tonka, gel de citron calamansi, julienne de pomme verte aux graines de lin	21€	

## LA CAVE À VIANDES MATUREES, D'EXCEPTION ET BONNES TOUT SIMPLEMENT !

### La Cave à viandes maturées - Minimum 30 jours

Côte de bœuf de Galice environ 1.2kg	<b>2 pers. - 145€</b>
Faux-filet de bœuf de Galice	<b>41€</b>
Côte de boeuf du moment environ 1.2kg	<b>2 pers. - 108€</b>
Entrecôte du moment 400g	<b>45€</b>
Faux-filet du moment	<b>34€</b>
<b>Sélection « d'exception »</b>	
Filet de bœuf Angus	<b>48€</b>
Faux-filet de Wagyu australien 300g	<b>65€</b>
Faux-filet de Wagyu japonais A5 200g	<b>95€</b>
<b>Sélection « bonne tout simplement » !</b>	
Côte de cochon du Rhône-Alpes marinée au Banyuls, demi-échalote confite et persillade	<b>32€</b>
Foie de veau snacké, marbré de sauce hollandaise à la canneberge et vinaigre de framboise	<b>38€</b>
Fondant de quasi de veau farci aux champignons et châtaignes, croustillant aux herbes, jus demi-glace à la moutarde à l'ancienne	<b>38€</b>
Faisan revisité façon grand veneur, à la mûre farcie au foie gras et fruits noirs	<b>42€</b>

### ON SAUCE ?

Béarnaise, Jus de veau corsé, Sauce au poivre de Tellicherry

## ET PLOUF DANS L'Ô !

Filet de truite sur peau, vierge d'amandes et de pistaches, arôme de rose, purée de dattes Medjool	<b>35€</b>
Mi-cuit de saumon mariné aux haricots azuki, fraîcheur soja-pamplemousse, graines de sésame au wasabi	<b>39€</b>
Morue salée parfumée au coing et au piment d'Espelette, sauce roquefort à la crème d'Isigny, nougatine de noix de Grenoble	<b>42€</b>

## LES POKE & BOWL ET PLATS VÉGÉTARIENS

Œuf dur, quinoa rouge, févettes, carotte, soja, wakame, chou chinois, graines de courge végétarien	<b>20€</b>
Poulet pané, graines de tournesol, carotte, concombre, radis, brocolis, riz basmati	<b>22€</b>
Pommes de terre façon rösti crémeuses, confiture d'oignons caramélisés, chou-fleur acidulé végétarien	<b>25€</b>
Gambas, riz basmati, concombre, chou rouge, radis, pamplemousse, sauce soja, yuzu	<b>26€</b>



## Ô MIDI

Plat du jour **19€**

Entrée + Plat ou Plat + Dessert **23€**

Entrée + Plat + Dessert **27€**

*Hors dimanches et jours fériés*

## P'TITS PÉLICANS (-12 ANS)

Croque-Monsieur ou Dos de saumon à la plancha  
ou Steak haché ou Tenders de volaille panés

*Garniture au choix*

Pot de glace au choix

Boisson au choix

**15€**

## LE BAR À HUÎTRES

*Soir uniquement*

Spécial Oléron

Gillardeau

x3	x6
12€	21€
17€	32€

## LA CAVE À CHARCUTERIES SURTOUT D'ICI... UN PEU D'AILLEURS !

Chorizo Ibérico de Bellota 100g

**7€**

Mortadelle à la truffe 100g

**7.50€**

Lomo Ibérico 100g

**8.50€**

Jambon Cebo de Campo Ibérico 100g

**12.50€**

Assiette 3 charcuteries Mortadelle à la truffe, Jambon Cebo de Campo Ibérico, Lomo Ibérico 100g

**14€**

## LA CAVE À FROMAGES DE MAÎTRE DUBOULOUZ

Selles sur Couffy chèvre demi-pièce

**7€**

P'tit Chave brebis 80g

**8€**

Gaperon vache 80g

**9€**

Beaufort vache 80g

**10€**

Assiette de fromages 3 morceaux Beaufort / P'tit Chave / Gaperon

**14€**

Assiette de fromages 5 morceaux Beaufort / P'tit Chave / Gaperon / Selles sur Couffy / Bleu du Vercors

**22€**

## LA FARANDOLE DE PLAISIRS

Coupe de glace maison au choix Chocolat, vanille, fraise, citron, fruit de la passion, framboise

**5€**

Pâtisserie gourmande au choix

**10€**

Réservation : [restaurant@hotel-lepelican.fr](mailto:restaurant@hotel-lepelican.fr) - 04 50 09 35 00



Réservation : [restaurant@hotel-lepelican.fr](mailto:restaurant@hotel-lepelican.fr) - 04 50 09 35 00

