

## LES ENTRÉES BEC-TROTTEUR ET SALADES

Salade César au poulet fermier pané, pancetta (*porc*) de Maxence Baud, parmesan, croûtons à l'ail, salade romaine

Entrée Plat

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 MATURÉES, D'EXCEPTION ET BONNES TOUT SIMPLEMENT !

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

Côte de bœuf de Galice *environ 1.2kg*

2 pers. – 145€

Faux-filet de bœuf de Galice

41€

Côte de boeuf du moment *environ 1.2kg*

2 pers. – 108€

Entrecôte du moment *400g*

45€

Faux-filet du moment

34€

### Sélection « d'exception »

Filet de bœuf Angus

48€

Faux-filet de Wagyu australien *300g*

65€

Faux-filet de Wagyu japonais A5 *200g*

95€

### Sélection « bonne tout simplement » !

Côte de cochon du Rhône-Alpes marinée au Banyuls, demi-échalote confite et persillade

32€

Foie de veau snacké, marbré de sauce hollandaise à la canneberge et vinaigre de framboise

38€

Fondant de quasi de veau farci aux champignons et châtaignes, croustillant aux herbes, jus demi-glace à la moutarde à l'ancienne

38€

Faisan revisité façon grand veneur, à la mûre farcie au foie gras et fruits noirs

42€

## ON SAUCE ?

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

## JAMAIS SANS...

*Une garniture au choix incluse pour vos viandes et vos poissons*

Salade verte, ciboulette, vinaigrette balsamique

5€

Japchae, vermicelles de patate douce, légumes et piment doux

7€

Véritable aligot au reblochon

7€

Steak de céleri-rave au miel d'acacia et confiture de figue

7€

Choux de Bruxelles glacés et crème de lard

7€

Frites fraîches maison

7€

## ET PLOUF DANS L'Ô !

Filet de truite sur peau, vierge d'amandes et de pistaches, arôme de rose, purée de dattes Medjool

35€

Mi-cuit de saumon mariné aux haricots azuki, fraîcheur soja-pamplemousse. graines de sésame au wasabi

39€

Morue salée parfumée au coing et au piment d'Espelette, sauce roquefort à la crème d'Isigny, nougatine de noix de Grenoble

42€

## LES POKE & BOWL ET PLATS VÉGÉTARIENS

Œuf dur, quinoa rouge, fèves, carotte, soja, wakame, chou chinois, graines de courge *végétarien*

20€

Poulet pané, graines de tournesol, carotte, concombre, radis, brocolis, riz basmati

22€

Pommes de terre façon rösti crémeuses, confiture d'oignons caramélisés, chou-fleur acidulé *végétarien*

25€

Gambas, riz basmati, concombre, chou rouge, radis, pamplemousse, sauce soja, yuzu

26€

## 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

**12€**

**17€**

x6

**21€**

**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 DUBOULOZ

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

