



Hôtel la Croix Blanche
Hôtel - Bar - Restaurant - Mont-Saint-Michel

CARTE ET MENUS PRINTEMPS 2011

MENU DU PELERIN A 22,50€

(au choix)

Soupe de Poissons
Moules Marinière
Assiette de Bulots
6 Huîtres creuses N°3
Jambon Cru de Pays



(au choix)

Gigot d'Agneau rôti
Noix d'Entrecôte grillée « béarnaise »
Gratin de Morue « à la Bretonne »
Pavé de Saumon grillé « béarnaise »
Coquille St Jacques gratinée, riz basmati



Assiette de Fromages
Ou
Dessert au choix

SUGGESTION DU CHEF

19,00 €

(au choix)

Tartare de Saumon



(au choix)

Noix d'Entrecôte grillée « béarnaise » + frites



Dessert au choix

(Prix net – Boisson non comprise – Provenance viande de bœuf : France et Argentine)

HOTEL LA CROIX BLANCHE - GRANDE RUE - 50170 LE MONT SAINT MICHEL

Tel: +33 2 33 60 14 04 - Fax: +33 2 33 48 59 82

contact@hotel-la-croix-blanche.com

FORMULE EXPRESS A 16€

Assiette de Crudités



Moules marinières ou Crème et Frites
ou Cuisse de Poulet Rôtie
et Frites
ou Lasagnes au saumon



Tarte Normande

MENU DEGUSTATION A 37€

(au choix)

Assiette de Fruits de Mer
Moules marinière ou Crème
9 Huîtres creuses N°3

Soupe de Poissons

Omelette du Mont Saint-Michel
Jambon Cru de Pays



Trou normand

(sorbet Pomme + Calvados)

Coquille St Jacques gratinée



(au choix)

Gigot d'Agneau rôti

Côtelettes d'Agneau grillées

Noix d'Entrecôte grillée « béarnaise »

Gratin de Morue « à la Bretonne »

Pavé de Saumon grillé « béarnaise »



Assiette de Fromages Normands



Dessert au choix

MENU ENFANT A 10,50€

Jusqu'à 12 ans

Potage de Légumes

Ou

Assiette de Crudités



Spaghettis Bolognaise

Ou

Jambon Blanc / Frites



Yaourt ou Glace



1 verre de Jus d'Orange ou Limonade

(Prix net – Boisson non comprise – Provenance viande de bœuf : France et Argentine)

HOTEL LA CROIX BLANCHE - GRANDE RUE - 50170 LE MONT SAINT MICHEL

Tel: +33 2 33 60 14 04 - Fax: +33 2 33 48 59 82

contact@hotel-la-croix-blanche.com

CARTE

Tous nos prix sont nets - boisson non comprise

FRUITS DE MER

Plateau de Fruits de Mer (1 pers)	36,00€
Assiette de Fruits de Mer	18,00€
Assiette de coquillages	15,00€
Assiette de Bulots	11,00€
6 Huîtres moyennes N°3 Creuses	11,50€
9 Huîtres moyennes N°3 Creuses	15,00€
Moules Marinières ou à la Crème	11,00€
Moules (Marinières ou Crème) et Frites	14,00€
Langoustines Mayonnaise	19,00€
Tourteau ou Araignée Mayonnaise	14,00€

ENTREES ET SALADES

Potage de Légumes	8,50€
Soupe de Poissons (rouille et croûtons)	12,00€
Soupe à l'oignon gratinée	10,60€
Omelette du Mont Saint-Michel	13,00€
Jambon Cru de Pays et Crudités	12,00€
Salade Verte	7,00€
Salade Verte et Tomates	9,00€
Assiette de Crudités	9,50€
Salade Niçoise	13,00€
(Tomates, œuf, olives, poivrons, thon, haricots verts, anchois, pommes de terre)	
Salade de Chèvre Chaud	13,00€

POISSONS

Gratin de Morue « à la Bretonne »	15,00€
Pavé de Saumon grillé sauce béarnaise	17,00€
Coquille St Jacques gratinée, riz basmati	17,00€

VIANDES

Noix d'Entrecôte grillée sauce béarnaise	18,00€
Cuisse de Poulet rôtie / Frites	14,00€
Confit de cuisse de Canard	18,00€

L'AGNEAU

Gigot d'Agneau rôti	17,00€
Côtelettes d'Agneau grillées	18,00€

FROMAGES

Assiette de Fromages	6,20€
----------------------	-------