

MERCURE

HOTELS

ORLÉANS PORTES DE SOLOGNE



Brasserie Moderne Ô Deux Sens

Du Lundi au Dimanche
de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h00

Réservations au 02 38 49 99 99 ou auprès de la Réception

La Carte



NOS FORMULES MIDI A L'ARDOISE

Sauf week-end et jours fériés

Plat du jour + Café/Thé gourmand	17.00€
Formule 2 Plats	19.50€
Formule 3 Plats.....	23.50€

NOS FORMULES A LA CARTE - MIDI & SOIR

Formule 2 Plats	24.00€
Formule 3 Plats	32.00€

Les Entrées

Asperges blanches de Tigy, mousse de chèvre, huile aux herbes, tuile salée .	10.00€
☆ Gravlax de saumon à l'aneth, crème montée au baies roses, tartare de concombre	11.00€
Burrata au caviar d'aubergine, tomate séchée et pesto de roquette.....	11.00€
Terrine de foie gras de canard mi cuit maison, chutney de pomme aux épices et toast de pain aux fruits (supplément formule +4€)	15.00€

☆ La suggestion du Chef



Tous nos plats sont élaborés à partir de produits bruts

Les Plats

Filet de cabillaud, fumé de poisson à la crème de tomate, poêlée de pousses d'épinard et carotte fane 18.00€

Filet de bar, crème de vin blanc au œuf de poisson, risotto d'épeautre et légumes de printemps (supplément formule +5€) 20.00€

☆ **Notre plat signature** : Le canon de volaille aux morilles, crème de morilles et tagliarini frais de la maison Carniato 16.00€

Carré de porcelet à la persillade, jus de viande tranché à l'huile d'estragon, pomme de terre darphin 18.00€

Les Fromages

L'assiette de fromages de l'Étable à la Table d'Olivet 9.00€

Les Desserts

Café ou thé gourmand 8.00€

Tartare de mangue & fruit de la passion - sablé diamant vanille chocolat, mousse à la noix de coco 10.00€

Chou garni de crème à la pistache - confit et sorbet de framboise 10.00€

Pavlova aux fraises et crème de citron vert 10.00€

☆ **Moelleux au chocolat Tropilia 53% de Valrhona** - coeur de cerise amarena et sorbet cerise griotte 10.00€

Coupe Colonel : 2 boules sorbet citron, vodka de Faronville (Loiret 45) 9.00€

Notre offre continue...

Découvrez notre carte "la Brasserie" sur la page suivante



☆ La suggestion du Chef

Tous nos plats sont élaborés à partir de produits bruts

La Brasserie

les Plats

L'omelette minute avec sa salade et ses frites maison	10.00€
L'assiette de pâtes fraîches du moment	12.00€
☆ Le burger Ô Deux Sens	17.00€
steak haché charolais, cheddar, lard, tomate, oignons, sauce barbecue avec ses frites maison	
L'entrecôte beurre maître d'hôtel servie avec ses frites maison	
Taille L	19.00€
Taille XL	25.00€
Tartare de bœuf préparé, frites et salade	17.50€
La planche à partager (2 personnes) : charcuterie, fromage et tartinade	12.00€

Bowl & Salade

Bowl gravlax de saumon, mangue, avocat, riz et cacahuètes	16.00€
Salade estivale tomate, concombre, feta, chiffonnade de jambon Serrano & focaccia	16.00€



☆ La suggestion du Chef

Tous nos plats sont élaborés à partir de produits bruts