



L'Espérance

RESTAURANT • BAR • HÔTEL

Vitré

sept 2023-aout 2024

Menu à thème 27 euros

COCKTAIL MAISON

3 MISES EN BOUCHE/PERS **+2€**

Velouté de légumes de saison
Croustillant aux fruits de mer

Tête de veau
Jambon à l'os
Choucroute

Choucroute de la mer **+2€/pers**

Cochon grillé (30pers min)
+3.50€/pers

Pot au feu
Paella
Cassoulet au confit de canard
Couscous

Assiette de trois fromages
+2€/pers

Dessert au choix
(voir carte des desserts)

Café

Boissons comprises:
eau, vins rouge et rosé

Il conviendra bien entendu de choisir la même chose pour l'ensemble des convives

Menu

29.50€

COCKTAIL MAISON

3 MISES EN BOUCHE/PERS +2€

Pressé de canard & son mesclun de
salade

Terrine de poissons & sa sauce
mayonnaise maison

Pavé de merlu sur sa sauce vierge

Filet mignon de porc
à l'Espagnole

Assiette de trois fromages affinés
salade

+2€/pers

Dessert au choix
(voir carte des desserts)

Café

Boissons comprises:

Eau, Vin blanc sauvignon,
Vin rouge Bordeaux, Merlot ou côte du Rhône

Il conviendra bien entendu de choisir la même chose pour l'ensemble des convives

Menu

32€

COCKTAIL MAISON

3 MISES EN BOUCHE/PERS **+2€**

Brochette crevettes & accras de poisson
sauce tartare

Filet de lieu noir en croute d'herbe
sauce verte

Cuisse de canard confit grand
veneur

Pavé d'agneau dans la selle
ail et thym

Assiette de trois fromages affinés salade
+2€/pers

Croustillant de Brie au piment
d'Espelette salade
+3€/pers

Dessert au choix
(Voir carte des desserts)

Café

Boissons comprises:
Eau, Vin blanc sauvignon,
Vin rouge Bordeaux, merlot ou côte du
Rhône

Il conviendra bien entendu de choisir la même chose pour l'ensemble des convives

Menu

34€

◆

COCKTAIL MAISON OU KIR VIN BLANC

3 MISES EN BOUCHE/PERS **+2€**

◆

La salade landaise
(magret fumé/foie de poulet/gésier)

Brochette de lotte et gambas à la crème de curry
purée de patate douce au cumin

◆

Quasi de veau roulé au pesto rouge
cuit en basse température

Paleron de bœuf grillé du Limousin
sauce Béarnaise maison ou sauce Poivre

◆

Assiette de trois fromages affinés
salade **+2€/pers**

Croustillant de Brie au piment
d'Espelette salade **+3€/pers**

◆

Dessert au choix
(Voir carte des desserts)

◆

Café

Boissons comprises:

Eau, Vin blanc sauvignon,

Vin rouge Bordeaux, merlot ou côte du Rhône

Il conviendra bien entendu de choisir la même chose pour l'ensemble des convives

Menu

39€

COCKTAIL MAISON OU KIR PÉTILLANT

3 MISES EN BOUCHE/PERS **+2€**

Figue au foie gras de la ferme du
Luguen

Demi homard et son risotto de la
mer

Souris d'agneau façon Tajine

Belle côte de Cochon 300g à la paysanne

Grenadin de veau rôti crémeux aux morilles

Assiette de trois fromages affinés
salade

Croustillant de Brie au piment
d'Espelette salade **+1€/pers**

Dessert au choix
(Voir carte des desserts)

Café

Boissons comprises:
Eau, Vin blanc sauvignon,
Vin rouge Bordeaux ou côte du Rhône

Il conviendra bien entendu de choisir la même chose pour l'ensemble des convives

Menu

46€

COUPE DE CHAMPAGNE

3 MISES EN BOUCHE/PERS +2€

Médaille de lotte sur son risotto
au chorizo

Ceviche de saint jacques au citron Combava
et tempura de gambas

Filet de bœuf sauce vigneronne
ou rossini +3€

Magret de canard
aux aïelles

Assiette de trois fromages affinés
salade

Croustillant de Brie au piment
d'Espelette salade **+1€/pers**

Dessert au choix
(Voir carte des dessert)

Café

Boissons comprises:
Eau, Vins blanc sauvignon,
Vin rouge Bordeaux ou côte du Rhône

Il conviendra bien entendu de choisir la même chose pour l'ensemble des convives

Menu végétarien

32€

COCKTAIL MAISON

3 MISES EN BOUCHE/PERS **+2€**

Salade de quinoa
(quinoa, tomate, concombre, maïs,
olive, huile d'olive)

Tartine aux légumes grillés

Lasagnes de légumes de saison

Steak de soja et légumes

Assiette de trois fromages affinés
salade **+2€/pers**

Croustillant de Brie au piment
d'Espelette salade **+3€/pers**

Dessert au choix
(Voir carte des desserts)

Café

Boissons comprises:

Eau, Vin blanc sauvignon,
Vin rouge Bordeaux, merlot ou côte du Rhône

Menu des Copains

46€

MENU À PARTAGER

APERITIF AU CHOIX

3 MISES EN BOUCHE/PERS +2€/PERS

Saumon en gravlax
Crevettes mayonnaise maison
Figue au foie gras de la ferme du Luguen
Wrap au fromage frais et saumon
Planche de fromages
Planche de charcuteries

Côte de bœuf 300g/pers

purée à la truffe
poêlée de légumes de saison
Pomme de terre grenaille

Dessert au choix

Café

Menu hors boisson

Menu Enfant:

— ◆ —
Croustillant roulé au jambon et
fromage
ou
Assiette de crudités
ou
Jambon Melon (selon la saison)

— ◆ —
Steak haché
ou
Escalope de dinde
ou
Filet de poisson

(Frites maison, haricots verts, purée de carotte)

— ◆ —
2 boules de glace maison
ou
Mousse au chocolat
ou
Crème caramel

Boissons comprises

14€ entrée+plat+dessert

12€ plat+dessert

Nos desserts

- Farandole de desserts (crème brûlée, profiteroles au chocolat, brochette de fruits , bavarois) +1€
- Finger Vanille & Noisettes/Caramel
- Finger Pistache & framboise
- Croquant framboise & citron
- Croquant Poire & Caramel
- Croquant deux chocolats Blanc & Noir
- Bavarois framboise
- Bavarois passion & chocolat
- Omelette norvégienne
- Profiteroles chocolat
- Charlotte aux poires coulis chocolat ou fruits rouge ou caramel
- Charlotte aux fraises coulis de fruits rouges
- Forêt noire +1.50€
- Fraisier (selon saison) +1€
- Framboisier

Les petits +

- 2^{ème} Apéritif2.50€/pers
- Supplément mises en bouche/pers.....1.00€/mise en bouche
- Bouteille de Vouvray 21.00€
- Bouteille de vin moelleux (Côtes de Gascogne).....19.00€
- Bouteille de champagne (Paul Romain)46.00€
- Bouteille de champagne (Nicolas Feuillate)60.00€
- Bouteille de champagne (Ruinard blanc de blanc)105.00€
- Trou Normand2.80€/pers
- Soupe à l'oignon2.90€/pers
- Pièce montée sans nougatine (minimum 30 pers)/3 choux/pers3.50€/pers
- Pièce montée avec nougatine (minimum 30 pers) 3 choux/pers.....3.80€/pers
- Pyramide de macarons (80)120.00€
- Fût de bière (6L/24 bières).....55€
- Fût de bière (20L/80 bières).....160€
- Fût de bière (30L/120 bières).....250€
- Boissons soft libre service (canette 33cl)2.50€



**Fermeture 1h00
2h00 avec orchestre ou musiciens**

Buffet

21€

COCKTAIL MAISON

3 MISES EN BOUCHES/PERS +2€

Crudités Variées

Salades composées

Charcuteries coupées

Jambon blanc

Oeufs mimosa

Rosbeef froid

Terrine et rilette

Chips

Plateau de fromages +2€

Assortiment de desserts

Café

Boissons comprises;
Eau, Vins Rouge et Rosé

Buffet

Suppléments:



• Rôti de Porc	0.80€
• Poulet rôti	0.80€
• Rôti de Veau	1.80€
• Quiche	1.20€
• Pizza	1.20€
• Tartine chaude	2€
• Saumon en Bellevue	3.50€
• Saumon fumé	2.50€
• Terrine de la Mer	2€
• Brochette de Fruits exotiques	3.00€
• Fraisier	2.50€

COCKTAIL DINATOIRE

25€/ PERS

POUR DÉBUTER:

- **Bouquet de légumes crus** (carottes, tomates cerises, concombres, radis + sauces)
- **1 wraps** (saumon fumé, fromage frais, ciboulette, graines de sésame) ou (poulet, salade, tomates, bacon, sauce Caesar)
- **1 Beignet** de poisson
- **1 Mini pitas** (thon, crème fraîche aux herbes, carottes)
- **1 Mini club sandwich**
- **1 cuillère** de saumon en gravelax
- **1 blinis** légèreté de foie gras sur confit d'oignons
- **1 mini feuilleté** saint jacques
- **1 gougère** au fromage
- **1 samoussa** au bœuf épicé

LE SUCRÉE:

- **3 mignardises** sucrées du chef

LA BOISSONS;

un forfait boisson 2 verres/pers (eau plate, eau gazeuse, côte de Provence rosé, vin rouge, punch, coca, jus d'orange)



Fermeture 1h00
2h00 avec orchestre ou musiciens

Toutes annulations moins de 48h avant sera facturer la
moitié du repas/pers.
Merci de votre compréhension.



CONTACT: MR ET MME DEBAR ARNAUD & CYNTHIA
HÔTEL RESTAURANT L'ESPÉRANCE
21 BOULEVARD DES ROCHERS
35500 VITRÉ



restaurant.lesperance@wanadoo.fr



02.99.75.01.71



<https://hotel-restaurant-lesperance-vitre.fr/>