L'Espérance
RESTAURANT • BAR • HÔTEL
Vitré
sept 2024-aout 2025

Menu à thème 27,50 €

COCKTAIL MAISON

3 MISES EN BOUCHE/PERS +2€

Velouté de légumes de saison

Salade Campagnarde

Rillettes de poissons maison & toasts

Tête de veau

Jambon à l'os

Choucroute

Choucroute de la mer **+2€/pers**

Cochon grillé (50pers 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

30€

COCKTAIL MAISON

3 MISES EN BOUCHE/PERS +2€

Samoussa de bœuf & légumes

Terrine de poissons & sa sauce
Tartare maison

Cuisse de pintade au jus rôti

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 côtes du Rhône

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

Menu

32.20€

COCKTAIL MAISON

3 MISES EN BOUCHE/PERS +2€

Œuf Cocotte au Lard

Filet de lieu noir
Sauce Andalouse sur Julienne de légumes

Filet de Merlu sur sa sauce vierge

Noix de joue de porc au Calavados

Assiette de trois fromages affinés salade
+2€/pers

Aumonière aux Fromages & Salade de Mesclun crème de balsamique
+3€/pers

Dessert au choix
(Voir carte des desserts)

Café

Boissons comprises;
Eau, Vin blanc Sauvignon,
Vin rouge Bordeaux, merlot ou côtes du Rhône

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

Menu

35.60€

COCKTAIL MAISON
OU
KIR VIN BLANC

3 MISES EN BOUCHE/PERS +2€

Brochette de lotte et gambas au beurre blanc vanillée & julienne de lègumes

Cromesquis de cochon Ibérique & Salade

Quasi de veau cuit en basse température
crème de Cognac

Cuisse de canard confit grand veneur

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

Aumonière aux Fromages & Salade de Mesclun crème de balsamique
+3€/pers

Dessert au choix
(Voir carte des desserts)

Café

Boissons comprises;
Eau, Vin blanc Sauvignon,
Vin rouge Bordeaux, merlot ou côtes du Rhône

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

Menu

39.50€

COCKTAIL MAISON OU KIR PÉTILLANT

3 MISES EN BOUCHE/PERS +2€

Figue au foie gras de la ferme du Luguen

Cassolette de Saint Jacques aux poireaux

Belle côte de Cochon 300g à la paysanne

Magret de canard aux fruits rouges

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

Aumonière aux Fromages & Salade de Mesclun crème de balsamique **+3€/pers**

Dessert au choix
(Voir carte des desserts)

Café

Boissons comprises;
Eau, Vin blanc Sauvignon,
Vin rouge Bordeaux ou côtes du Rhône

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

Menu

46.20€

COUPE DE CHAMPAGNE

3 MISES EN BOUCHE/PERS +2€

Médaillon de lotte sur son risotto
au chorizo

Brochette de Saint jacques
crème truffé

Filet de bœuf sauce vigneronne
ou rossini +3€

Tournedos de Canard aux pêche

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

Aumonière aux Fromages & Salade de
Mesclun crème de balsamique **+3€/pers**

Dessert au choix
(Voir carte des dessert)

Café

Boissons comprises;
Eau, Vins blanc Sauvignon,
Vin rouge Bordeaux ou côtes du Rhône

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

Menu végétarien

32.6€

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**

Aumonière aux Fromages & Salade de
Mesclun crème de balsamique
+3€/pers

Dessert au choix
(Voir carte des desserts)

Café

Boissons comprises:
Eau, Vin blanc Sauvignon,
Vin rouge Bordeaux, merlot ou côtes du Rhône

Menu des Copains

48€

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
Nuggets de dinde
ou
Filet de poisson
ou
Burger Maison **+3€**

(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

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

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 +

- 2éme Apéritif .....**2.50€/pers**
- Supplément mises en bouche/pers.....**1.00€/mise en bouche**
- Bouteille de Vouvray ..... **24.00€**
- Bouteille de vin moelleux (Côtes de Gasgogne).....21.**00€**
- Bouteille de champagne (Paul Romain) .....**48.00€**
- Bouteille de champagne (Nicolas Feuillate) .....**60.00€**
- Bouteille de champagne (Ruinard blanc de blanc) .....**105.00€**
- Trou Normand .....3.40**€/pers**
- Soupe à l'oignon .....3.8**0€/pers**
- Pièce montée sans nougatine (minimum 30 pers)/3 choux/pers .....7.**50€/pers**
- Pièce montée avec nougatine (minimum 30 pers) 3 choux/pers.....8.**80€/pers**
- Pyramide de macarons (80) .....**125.00€**
- Fût de bière (6L/24 bières).....65**€**
- Fût de bière (20L/80 bières).....**170€**
- Fût de bière (30L/120 bières).....**260€**
- Boissons soft libre service (canette 33cl) .....**2.50€**

Fermeture 1h00
2h00 avec orchestre ou musciens

Buffet

21.50€

COCKTAIL MAISON

3 MISES EN BOUCHES/PERS +2€

Crudités Variées

Salades composées

Charcuteries coupées

Jambon blanc

Oeufs mimosa

Rosbeef froid

Terrine et rillette

Chips

Plateau de fromages **+2€/pers**

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 éxotiques 3.00€
- Fraisier 2.50€

COCKTAIL DINATOIRE 28€/ 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 musciens

Toutes annulations moins de 48h avant sera facturée 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

accueil@l-esperance.fr

02.99.75.01.71

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