

Les équipes de L'Hôtel Restaurant Cristal, sont heureuses de vous proposer une cuisine de qualité où les produits frais et de saison sont à l'honneur.

Nous restons à votre disposition pour adapter nos plats aux végétariens ou aux intolérances dans la mesure du possible ou vous renseigner sur les allergènes

Les Tapas à Partager ou pas (Maison)

Le Bol de Saucissons Tranchés	3.00 €
<i>Assortiment de Saucisson Nature, aux Poivre Vert, Antillais, aux Figues et au Camembert de la Maison Giffaud à Montreuil Bellay</i>	
La Tapenade d'Olives	3.00 €
L'Assiette Végé	12.00 €
<i>Gyoza Végétarienne, Houmous, Mousse de Chèvre Frais</i>	
L'Assiette Fromagère	14.00 €
<i>Mousse de Chèvre Frais et Sélection de Fromages Affinés</i>	
L'Assiette de la Terre	15.00 €
<i>Rillauds d'Anjou, Saucisson, Gyoza de Poulet et Jambon Italien</i>	
L'Assiette de la Mer	15.00 €
<i>Rillettes de Poisson, Crevettes Poêlées, Gravlax de Poisson du Jour</i>	
L'Assiette Mixte	20.00 €
<i>Rillettes de Poisson, Mousse de Chèvre, Houmous, Gyoza de Poulet et Saucissons</i>	

Les Entrées

L'Entrée du Jour	8.50 €
Le Gaspacho du Moment	9.00 €
<i>Fruits Secs Torréfiés</i>	
Le Tartare de Thon Façon Thaï	10.50 €
<i>Sauce Thaï, Huile de Sésame et Graines Torréfiés, Tartare de Fraises et de Pommes Granny Smith, Coriandre et Gingembre Frais</i>	
Les Galipettes	10.50 €
<i>Gésiers et Duxelles, Rilette, Chèvre Miel</i>	
Le Vitello Tonnato	12.00 €
<i>Veau Basse Température Tranché au Couteau, Sauce Tonnato, Caprons et Pickels</i>	

Provenances des Viandes : Bœuf/France ou UE, Volaille/France, Porc/France

Les Salades

La Salade Saumuroise

Crème de Balsamique, Rillauds d'Anjou, et Oignons Frits, Copeaux de Chèvre Affiné de Neuillé, Pickels, Fruits Secs

Entrée

Plat

9.50 €

15.50 €

La Salade Italienne

Crème de Balsamique, Pesto, Noisettes, Burrata, Pickels, Jambon Italien, Crumble de Parmesan et Foccacia Toastée

9.50 €

15.50 €

La Salade de la Mer

Poisson du Moment Tranché Façon Gravlax, Parmesan, Pickels, Pommes Granny Smith et Gel Citron

9.50 €

15.50 €

La Salade de Gésiers

Gésiers de Dinde Confits à la Graisse de Canard, Feta, Œuf Poché, Tomates Séchées, Foccacia et Pickels

9.50 €

15.50 €

Les Pâtes

Nos pâtes sont élaborées sur place par nos équipes afin de produire des pâtes faites Maison

Les Pâtes Végétariennes

Sauce Roquefort, Pesto et Noix

15.50 €

Les Pâtes au Lard

Sauce Lard, Petits Légumes et Chips de Lard

17.00 €

Les Pâtes au Poulet

Sauce au Poivre et Champignons

18.50 €

Les Pâtes aux Crevettes

Sauce Satay et Légumes Croquant

19.50 €

Les Tartares

Le Tartare Traditionnel (≈180g)

Persil, Oignons Rouges, Câpres, Cornichons

19.50 €

Le Tartare de Thon Façon Thaï (≈150g)

Sauce Thaï, Huile de Sésame et Graines Torréfiés, Tartare de Fraises et de Pommes Granny Smith, Coriandre et Gingembre Frais

19.50 €

Le Tartare à L'italienne (≈180g)

Pesto de Roquette, Noisettes, Copeaux de Parmesan, Tomates Séchées et Fruits Secs

21.00 €

Le Vitello Tonnato (≈160g)

Veau Basse Température Tranché au Couteau, Sauce Tonnato, Caprons et Pickels

23.00 €

Provenances des Viandes : Bœuf/France ou UE, Volaille/France, Porc/France

Les Plats

Le Plat du Jour	16.50 €
Le Végétarien <i>Risotto Mélange Kasha (Orge, Millet et Sarrasin Grillé), Légumes de Saison Rôtis</i>	18.00 €
La Cocotte de Poulet <i>Filets de Poulet Jaune, Pommes de Terre Grenaille, Poireaux Braisés et Champignons</i>	19.00 €
L'Andouillette AAAAA de Chez Bernaudeau (≈200g) <i>Sauce aux Deux Moutardes, Frites et Salade</i>	20.00 €
Le Tataki de Thon Façon Thaï (≈150g) <i>Vinaigrette Thaï, Légumes de Saison Rôtis, Sésames Torréfié</i>	21.00 €
La Côte de Cochon (≈300g) <i>Jus de Cuisson Réduit, Pommes de Terre Grenaille et Légumes de Saison</i>	21.00 €
La Pièce du Boucher Selon Arrivage (≈200g) <i>Sauce au Choix : Poivre, Bleu, Deux Moutardes ou Champignons</i>	24.00 €

Les Burgers

Tous nos pains Burger proviennent de la Maison Caudron à Saumur et sont accompagnés de frites et de salade.

Ils peuvent vous être servis en double portion avec un supplément de 10 €.

Le Burger Veggie <i>Cromesquis de Chèvre, Copeaux de Chèvre Affiné Roquette, Oignons Pickels, Tomates, Roquette, Sauce Mornay et Miel Moutarde</i>	19.50 €
Le Burger du Cristal (Boeuf ou Poulet Frit) <i>Tomme de Neuillé, Oignons Pickels et Frit, Tomates, Poitrine Fumée, Roquette et Sauce Mornay</i>	19.50 €
Le Burger Mixte <i>Steak Haché, Cromesquis de Chèvre, Copeaux de Chèvre Affiné, Tomates, Roquette, Poitrine Fumée, Oignons Pickels et Frites</i>	29.50 €

Menu Enfant

Pour les enfants de 2 à 10 ans au tarif de 13.50 €

Un Sirop à l'Eau ou Diabolo

Filet de Poulet Pané et frites Ou Pâtes à la Crème de Lard

Glace vanille et Smarties Ou Moelleux au chocolat

Suppléments

Œuf Poché	1.50 €
Burrata	3.50 €
Frites	2.50 €
Salade	2.50 €
Légumes	2.50 €
Sauce au Choix	1.50 €
<i>Bleu, Poivre, Champignons ou 2 Moutardes</i>	

Provenances des Viandes : Bœuf/France ou UE, Volaille/France, Porc/France

Les Fromages et Desserts

L'Assiette de Trois Fromages <i>Salade et Fruits Secs</i>	12.00 €
Le Dessert du Jour	8.00 €
Le Baba Gin Combi et Lavande <i>Gin Pure Folie de Combi, Glace Lavande, Crémeux Pamplemousse et Segments d'Agrumes</i>	9.00 €
Le Carpaccio D'Ananas <i>Ananas Tranché, Sorbet Fraise Marat des Bois, Fraises Fraîches, Crémeux Fruits Rouge et Crumble Granola</i>	9.00 €
Le Fondant Chocolat <i>Chantilly</i>	9.00 €
Le Cheesecake <i>Spéculoos, Gelée Litchi et Passion</i>	9.00 €
Le Café, Thé ou Chocolat Gourmand <i>Votre Boisson Chaude avec ses 5 mignardises</i>	11.00 €
L'Irish Coffee Gourmand <i>Irish Coffee et sa Crème Fouettée à la Main et 5 mignardises</i>	15.00 €

Les Cocktails Chauds et Coupes glacées

L'Irish Coffee <i>Possible en French coffee avec Cognac, Italian avec Amaretto et Saumurois avec l'Amboka</i>	9.00 €
Les Coupes Glacées et Alcool de la Maison Combi <i>- Guignolet avec 2 Boules de Sorbet Cerise et 4 cl de Guignolet Combi</i> <i>- Triple Sec avec 1 Boule Clémentine, 1 boule Pêche de vigne et 4 cl de Triple Sec Combi</i> <i>- Café Amboka avec 2 Boules de Glace Café et 4 cl de Liqueur de Café Amboka Combi</i> <i>- After Eight avec 2 Boules de Glace Menthe Chocolat et 4 cl de Menthe Chocolat Combi</i>	9.50 €

Notre Carte des Glaces

N'oubliez pas de la Demander aux Membres de Notre Equipe

Provenances des Viandes : Bœuf/France ou UE, Volaille/France, Porc/France