



## *Menu Le Printemps*

<https://lacarte.menu>

8 CHEMIN DE LA MANCHE, Montélimar, France  
(+33)475920680,(+33)972641681



Le **menu de Le Printemps** 's de Montélimar contient 71 menus. En général un plat ou une boisson sur la carte coûte environ 10 €. Les catégories peuvent être consultées dans le menu ci-dessous. Le WiFi du établissement est disponible gratuitement, et dans les locaux accessibles, peuvent également venir des clients en fauteuil roulant ou avec des limitations physiologiques. Si la météo le permet, tu peux aussi te faire servir en plein air. Si tu as envie de quelque chose de sucré, tu devrais visiter Le Printemps, car ils proposent des *succulents desserts* qui satisferont certainement sûrement ton envie de sucre, le restaurant sert aussi des **recettes de l'environnement européen**. Par ailleurs, on te propose des repas savoureux selon le modèle français, et tu peux t'attendre à la raffinée typique cuisine de fruits de mer.

# Menu Le Printemps



## Cocktails

MOJITO 8 €

## Main Course

SIROPS 3 €

## Cocktails ohne Alkohol

VIERGE MOJITO 6 €

## Warme Getränke

GROG 5 €

## Boissons chaudes

CAFÉ IRLANDAIS 8 €

## Sushi La Causa

JUNGLE 8 €

## Spirits & Liqueurs

SPRITZER 8 €

## ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

ST LAURENT 8 €

## Cocktails 18 cl

MOJITO ROYAL 9 €

## Les Apéritifs et Alcools

RICARD 2 CL 4 €

## Digestifs & Shots Cafes

EAU DE VIE 4CL 8 €

## Cocktails Champagne

MARTINI ROYAL 9 €

## Via Emilia €45

DEUXIÈME COURS

## “Menu Degustazione Slow Cooking” €50

PREMIER COURS

## Les plats sont préparés avec

FRUIT DE MER

## Ces types de plats sont servis

POISSON

## Pizza à 26cm

NEW JERSEY 8 €

INDIANA 6 €

## BOISSONS

DEMI-BOUTEILLE D'EAU 4 €

BOUTEILLE D'EAU 5 €

## Eaux Minérales

VALS 75CL BADOIT EVIAN 100CL 5 €

PERRIER 33CL SAN PELLEGRINO EVIAN 50CL 4 €

## Entrées Plaisirs

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES SUR QUENELLE DE GUACAMOLE ET TRANCHES DE SAUMON FUMÉ 22 €

# Menu Le Printemps



ESCALOPE DE FOIE GRAS SUR  
TARTE FINE DE SPÉCULOOS AU  
CONFIT D'ÉCHALOTES ET  
MARRONS, JUS LÉGUME RACINE 22 €

## Restaurant Category

TROPICAL 8 €

FRENCH

## Dessert

LE CAFÉ GOURMAND DU  
PRINTEMPS 9 €

ASSIETTE DE FROMAGES DU  
PRINTEMPS OU FAISSELLE CRÈME  
OU COULIS 9 €

THÉ, INFUSION 3 €

## Boissons Chaudes

DOUBLE EXPRESSO 4 €

EXPRESSO 2 €

CAPPUCCINO, VIENNOIS,  
CHOCOLAT 4 €

## Spiritueux

COGNAC, CHARTREUSE 4CL 8 €

RHUM -4CL 8 €

GET 27, LIMONCELLO, COINTREAU-  
4CL 5 €

## Viandes Et Poissons - Plats Plaisirs

BOUILLABAISSE DE LUXE : DEMI-  
HOMARD, GAMBAS ET SAINT-  
JACQUES RÔTIES, LÉGUMES,  
SOUPE DE POISSON MAISON,  
CROUTONS ET ROUILLE 29 €

PAVÉ DE FILET DE BŒUF AUX  
MORILLES 29 €

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI EN  
CROUTE D'HERBES AUX SAVEURS  
DE PROVENCE 29 €

## Cocktails - Tous Les Chemins Mènent Au Rhum

THE QUEEN'S 8 €

FRESH POM POM 8 €

AMÉRICANO DU PRINTEMPS 8 €

## Soft

BIÈRE ARTISANALE BOUTEILLE  
33CL 5 €

SÉRIEUX PINTÉ 50CL 8 €

BIÈRE PRESSION 33CL 5 €

JUS DE FRUITS ORANGE, ABRICOT  
20 CL 3 €

COCA COLA, ICE TEA, SCHWEPPE,  
ORANGINA 25CL 4 €

## Viandes Et Poissons - Plats Gourmands

LASAGNE MAISON AU CHÈVRE  
FRAIS ET ÉPINARDS AUX OIGNONS  
CONFITS COULIS DE TOMATE AUX  
HERBES 19 €

BAVETTE BLACK-ANGUS POÊLÉE  
SAUCE PAIN D'ÉPICES, TOMATE ET  
ESTRAGON 19 €

CONFIT DE CANARD SUR SON  
ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE ET  
CHAMPIGNONS DES BOIS 19 €

RAVIOLES À LA CRÈME DE CÈPES,  
QUENELLE DE MASCARPONE ET  
PÉTALES DE MAGRET FUMÉ 19 €

# Menu Le Printemps



BOUILLON DE LA MER : FILET DE ROUGET RÔTI, MOULES, AMANDES, CREVETTES ENTIÈRES, LÉGUMES, SOUPE DE POISSON, CROUTONS ET ROUILLE 19 €

## Aperitifs

KIR VIN BLANC 12CL 4 €  
VDN : RASTEAU OU MAURY 8CL 5 €  
MARTINI BLANC, ROUGE 4CL 5 €  
WHISKY – BLEND 4CL 5 €  
GIN TONIC 4CL 6 €  
SINGLE MALT 4CL 8 €

## Entrées gourmandes

SALADE DU SUD : ANCHOIS MARINÉ, ÉMINCÉ DE SAUMON FUMÉ MAISON, GUACAMOLE, POIVRON ROUGE, OIGNON ROUGE, OLIVES. 16 €

TERRINE DE CANARD MAISON AUX GIROLLES ET COGNAC, OLIVES ET CONDIMENTS 16 €

ILE FLOTTANTE SUR VELOUTÉ DE CÈPES ET BRISURES DE MARRONS 16 €

SALADE DE FILET DE POULET RÔTI AUX SEGMENTS DE PAMPLEMOUSSE ROSE, CAROTTE RÂPÉE, GERME DE SOJA, TOMATES CERISE, VINAIGRETTE ÉPICES THAÏ 16 €

TARTELETTE FEUILLETÉE AU SAINT-NECTAIRE ET TOMATES, PÉTALES DE MAGRET FUMÉ, FINES FEUILLES DE VERDURE CROQUANTE 16 €

HUITRES DE BOUZIGUES N°3, CITRON, BEURRE ET VINAIGRE 16 €

## Nos Desserts Maison

CRÈME BRULÉE VANILLE ET SES SABLÉS BRETON 9 €

TIRAMISU MAISON AUX MARRONS CONFITS 9 €

VACHERIN MAISON GLACÉE : MERINGUES, GLACE VANILLE, CHOCOLAT, NOUGAT DE MONTÉLIMAR, COULIS CHOCOLAT, CHANTILLY 9 €

TARTELETTE AUX MYRTILLES ET SA CRÈME LÉGÈRE À LA VANILLE 9 €

COULANT CHOCOLAT AUX ORANGES CONFITES, SORBET ORANGE SANGUINE 9 €

GOLDEN : ENTREMETS MAISON AUX POMMES CARAMÉLISÉES ET MOUSSE MANZANA SUR LIT DE COULIS FRUITS ROUGES 9 €

MOELLEUX AU CHOCOLAT INTENSE CÔTE IVOIRE 65% ET SA COMPOTÉE ANANAS MANGUE 9 €

ST MARCELLIN ENTIER AFFINÉ 9 €

# Menu *Le Printemps*



## *Le Printemps*

8 CHEMIN DE LA MANCHE,  
Montélimar, France

**Heures d'ouverture:**

Fait avec [lacarte.menu](https://www.lacarte.menu)

