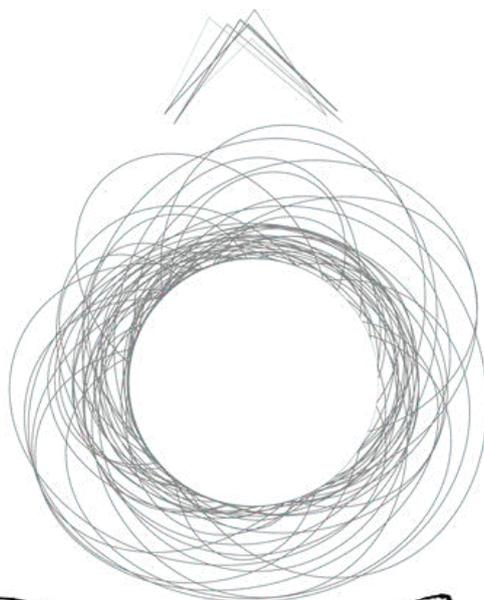


MERCURE

HOTELS

ORLÉANS PORTES DE SOLOGNE



*Deux Sens*

B R A S S E R I E M O D E R N E

**Ouvert du Lundi au Dimanche  
de 12H00 à 14H00 et de 19H00 à 22H00**

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



## FORMULES À LA CARTE - MIDI & SOIR (HORS CARTE BRASSERIE)

### FORMULE 2 PLATS

Entrée - Plat ou Plat - Dessert

25.00€

### FORMULE 3 PLATS

Entrée - Plat - Dessert

33.00€

### MENU ENFANT

Entrée - Plat - Dessert (Choix du Chef)

15.00€

## ENTRÉES

### Tartare d'avocat à la mousse de pesto 12.00€

Julienne de légumes croquant, vinaigrette au balsamique (entrée végétarienne)

### Brioche grillée à l'effiloché de boeuf 13.00€

Salade de légumes croquants, jus de viande aux saveurs d'Asie

### ★ Tarte fine d'asperge blanche de Tigy et fromage frais 14.00€

Huile à l'ail des ours, copeaux de vieux parmesan

### Bouchées de saumon fumé 14.00€

Rillettes de saumon à la crème fraîche, mousse au wasabi

## PLATS

### ★ Canon de volaille aux morilles 18.00€

Crème de morilles et tagliarini frais de la maison Carniato

### Pâtes de chez Pastéole façon risotto 18.00€

Champignons & carottes (plat végétarien)

### Filet de saumon crème au saté 21.00€

Légumes printaniers vapeur aux herbes

### Magret de canard 21.00€

Jus de viande à la framboise, pommes de terre et carottes rôties au thym

### Filet de bar à l'unilatéral 24.00€

Pesto de betterave et noix, risotto arborio (supplément formule +5€)

## FROMAGES

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

## DESSERTS

### Café ou thé gourmand 8.00€

### Moelleux à la pistache 10.00€

Cœur de framboise et sorbet framboise

### Tout Chocolat 10.00€

Brownie, ganache 2 chocolats et tuile au chocolat

### ★ Gâteau Ô Deux Sens 10.00€

Mousse à la vanille, cœur au praliné cacahuète, glaçage rocher cacahuète

### Pavlova aux fraises et compotée à la rhubarbe 10.00€

### Coupe Colonel 9.00€

2 boules sorbet citron, vodka de Faronville (Loiret 45)

Tous nos plats sont élaborés à partir de produits bruts  
Glaces fournies par La Compagnie des Desserts (Aude)



★ La Suggestion du Chef



## BRASSERIE

### HORS FORMULE

#### L'omelette minute

Frites et salade

10.00€



#### Le burger Ô Deux Sens

Steak de Charolais, reblochon, moutarde d'Orléans, oignons, tomates, cornichons

17.50€

#### L'entrecôte

Frites et salade

Taille L

Taille XL

20.00€

26.00€

#### Planche à partager pour 2 personnes

Fromages : St Mort de Touraine et Olivet au foin avec ses charcuteries : rillettes de Tours, chiffonnade de jambon Serrano et coppa

14.00€

#### Pâtes du moment

Tagliarini accompagnée de sa sauce du moment

15.00€

#### Bowl

Tataki de saumon, concombre, radis, avocat, tomate et nouilles chinoises, vinaigrette, sauce soja

17.00€

#### Tartare de bœuf préparé

Frites et salade

17.50€

#### Menu enfant

15.00€

**Entrée** : assiette de crudités OU assiette de charcuteries

**Plat** : steak haché OU poisson / frites OU pâtes

**Dessert** : moelleux au chocolat OU 2 boules de glaces (sélection du Chef)

Tous nos plats sont élaborés à partir de produits bruts  
Glaces fournies par La Compagnie des Desserts (Aude)



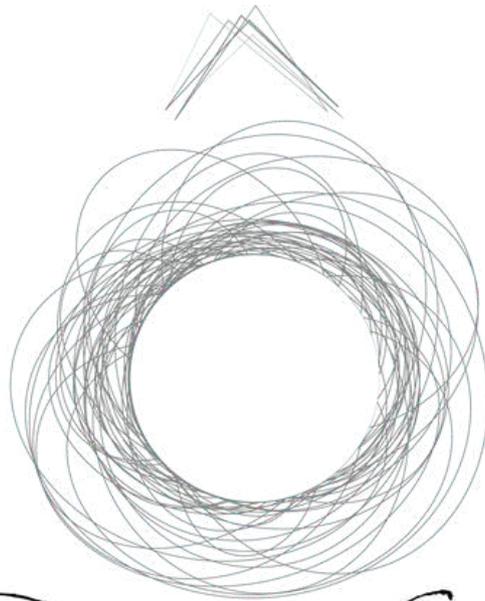
La Suggestion du Chef



# MERCURE

HOTELS

ORLÉANS PORTES DE SOLOGNE



*Deux Sens*

B R A S S E R I E M O D E R N E

**Accès aux personnes à mobilité réduite**

**Moyens de paiement acceptés :**

**Amex, carte bancaire, chèque, chèque vacances,  
espèces et ticket restaurant**

**Pour plus d'informations et connaître nos actualités**  
suivez-nous sur nos réseaux sociaux

