

Le restaurant «Le Bistrot Gourmand»

vous propose sa carte des apéritifs – digestifs – bières – eaux minérales et boissons chaudes.

Carte des apéritifs

Les Cocktails (12 cl)

Kir Royal 8,50

Macca 4,20

Flûte de champagne (12 cl)

Champagne brut «Veuve Clicquot Ponsardin » 8,50

Apéritifs classiques (4 cl)

Martini 5,50

Campari 5,50

Porto rouge 5,50

Ricard 5,50

Whisky Ballantines 6,70

The Macallan – Single Malt – 12 ans 9,50

Knockando – Single Malt – 1985 8,30

Bourbon Wild Turkey 7,60

Gin Gordon's 7,60

Vodka Absolut 7,60

Les Bières (25 cl)

Heineken, Carlsberg, Kronenbourg 1664, Pelforth brune, Adelscott, Pilsen 4,50

Boissons rafraîchissantes sans alcool (25 cl)

Jus de fruits «Pago» : ananas, abricot, poire 3,50

Coca Cola, Orangina, Sprite, Ricqlès 3,20

Carte des digestifs

Eaux-de-vie (4 cl)

Cognac VSOP Hennessy 9,20

Cognac XO Hennessy 15,20

AOC Calvados Pays d'Auge « Château du Breuil » 9,60

Armagnac 1952 Puységur 16,20

Mirabelle de Lorraine 9,00

Liqueurs (4 cl)

Izarra jaune 8,20

Liqueur de framboise 8,20

Les eaux minérales (50 cl)

Evian, Vittel, Badoit, San Pellegrino 2,60

Les boissons chaudes

Café Malongo :

Moka d'Ethiopie, Blue Mountain 2,50

Café Décaféiné 2,50

Thés Mariages frères :

Darjeeling, Hung Ping, Marco Polo, Yunnan, Lapsang Souchong 2,85

Infusions :

Tilleul, verveine, camomille, badiane, menthe fraîche 2,50

LE RESTAURANT « Le Bistrot Gourmand »

L'EUROPE À TABLE

Composez votre menu selon les formules ci-dessous :

2 plats 19 € (entrée ou dessert + plat)

3 plats 23 € (entrée + plat + dessert)

4 plats 26 € (entrée + plat + fromage + dessert)

LES ENTRÉES	L'ESPAGNE	LA GRÈCE
	<p><i>Gaspacho Andalous</i> (Soupe de légumes glacée)</p>	<p><i>Tsatsiki</i> (concombre au yaourt)</p>
LES PLATS	L'ITALIE	L'AUTRICHE
	<p><i>Medaglione di Tonno rosso in padella, Basilici, Zucchini e pomidori.</i> (Médaille de Thon rouge frais poêlé basilic, courgettes et tomates)</p>	<p><i>Wiener Schnitzel, mit Erdäpfelsalat</i> (Escalope à la Viennoise, salade de pomme de terre)</p>
<p>L'assiette fromagère européenne (Trois fromages européens et leurs produits d'accompagnement)</p>		
LES DESSERTS	LE ROYAUME UNI	LA SCANDINAVIE
	<p><i>Apple Crumble</i> (Crumble aux pommes)</p>	<p><i>Roedgroed</i> (Soupe de fruits rouges)</p>

- Prix nets en euros -

LE RESTAURANT « Le Bistrot Gourmand »

Le produit du mois : « Les Pâtes »

	<u>Prix nets</u>
<i>Ravioles aux escargots, crème de persil plat</i>	8.00
<i>Farfalles au pesto et copeaux de Parmigiano-Reggiano</i>	12.00
<i>Filet de rascasse en croûte d'herbes, nouilles à l'encre de seiche</i>	17.00
<i>Gratin de macaroni au magret de canard et aux cèpes</i>	15.50
<i>Porc émincé aux vermicelles de soja</i>	11.00

Composez votre menu à partir de la carte ci-dessous :

3 plats (entrée, plat, dessert) 30.00 € ou 4 plats (entrée, plat, fromage, dessert) 32.00 €

Les entrées

	<u>Prix nets</u>
Assiette Nordique	10.50
Feuilleté de fruits de mer, salicornes au beurre	11.50
Quiche au Maroilles	8.00
Terrine de queue de bœuf à la mousse de cresson	10.00
Planche de charcuteries	10.50

Les Poissons

Petite nage de poissons de rivière	14.00
Quenelles mousseline de brochet, sauce Nantua	15.50
Fricassée d'écrevisses au vin jaune	14.50
Bourride Sétoise	14.50
Loup en croûte, sauce au basilic	17.00

Les Viandes

Cassoulet Toulousain	14.50
Colombo de volaille	13.50
Carré de veau à la fricassée de légumes oubliés (pour 2 pers.)	32.00
Suprême de canette à l'Hypocras	15.00
Pavé de bœuf de « Charolais » grillé	17.00
<i>(sauce au choix : Bordelaise, Roquefort ou Béarnaise)</i>	

La garniture est au choix :

Riz Pilaff, Tagliatelles, Pommes Allumettes, Pommes Boulangère, Mousse de légumes, Brocolis, Endives braisées, Tian provençal

Les fromages

Plateau de fromages affinés	7.50
Brioche au bleu des Causses	8.00
<i>Tous nos fromages sont accompagnés d'un mesclun de salades</i>	

Les desserts

Le dessert du jour	7.50
Moelleux au chocolat	7.50
Flan à la farine de châtaigne et pistaches caramélisées	8.00
Poire pochée au Quarts de Chaume, éclats de nougatine	9.00
Crêpe soufflée à l'ananas (à commander en début de repas)	8.50

Des variétés de pains spéciaux vous seront suggérées tout au long de votre repas

- Toutes nos viandes sont d'origine française -

- Prix nets en euros -

LA CARTE DES VINS

VINS ROUGES	75 cl.	37,5 cl.
BORDEAUX		
AOC St Emilion G.C.C. 2001 «Château Grand Mayne» à Saint-Emilion	45.00	28.00
AOC Pessac-Léognan 2001 «Château de France» à Léognan	39.00	21.50
AOC Pauillac Cru bourgeois 1999 «Château Pibran» à Pauillac	32.00	
SUD OUEST		
AOC Cahors 2000 «Clos Triguédina» à Cahors	25.00	15.00
AOC Côtes du Frontonnais 2003 «Château Montauriol» à Villematier	13.50	
BOURGOGNE		
AOC Mâcon-Prissey 2003 «Château de Fuissé» à Fuissé	13.50	
AOC Bourgogne Passetoutgrains 2003 «Bouchard Père et fils» à Beaune	14.00	7.50
AOC Vosne-Romanée 2003 «Gros» à Vosne Romanée	42.00	
BEAUJOLAIS		
AOC Morgon 2001 «Garnier» à Villié-Morgon	17.00	
AOC Beaujolais 1999 -Vieilles vignes- «Mommessin» à Quincié en Beaujolais	15.50	
VAL DE LOIRE		
AOC Saumur 2003 «Domaine Langlois – Château» à Saumur	17.50	9.00
AOC Chinon 2003 «Joguet» à Sazilly	27.00	
PROVENCE		
AOC Les Baux de Provence 2003 «Mas de Gourgonnier» à Mouriès	26.00	14.00
ALSACE		
AOC Alsace Pinot Noir 2003 «Trimbach» à Ribeauvillé	23.00	
VALLÉE DU RHÔNE		
AOC Côtes du Rhône Village «Cave les Genêts» à Sablet	20.50	12.50
AOC Châteauneuf-du-Pape 2003 «La Gardine» à Châteauneuf-du-Pape	35.00	17.50

VINS EUROPÉENS

<u>Vins blancs :</u>		
<u>Autriche</u> : Riesling 2003, Kamptal «Steininger» à Langenlois	25.50	
<u>Grèce</u> : Retsina Ile d'Eubée «Cave Aphrodite»	15.00	
<u>Royaume-Uni</u> : Müller-Turgau St Peter Suffolk «Bruisyard»	17.00	
<u>Italie</u> : Albana di Romagna 2001 «Vigna della Rocca», Tre Monti		
<u>Vins rouges :</u>		
<u>Italie</u> : DOCG Vino Nobile di Montepulciano 2002 «Avignonesi» à Valiano	23.00	
<u>Autriche</u> : Mittelburgenland Blaufränkisch 2003 «Exclusiv Iglér»	16.00	9.50
<u>Royaume-Uni</u> : Pinot noir 1999 Surrey «Denbies»	17.50	
Espagne : Rioja «Marqués de Cacérés» 1999	23.00	

VINS AU VERRE

(12 cl)

<u>Vins blancs :</u>		
Vin de Pays des Côtes de Gascogne «Premières Grives» Tarriquet 12 %vol	3.50	
AOC Faugères 2002 «Terrasse du Rieutor» à Faugères	5.00	
<u>Vins rouges :</u>		
AOC Nuits-Saint-Georges 2003 «Drouhin» à Beaune	6.50	
<u>Vins effervescents :</u>		
AOC Crémant d'Alsace Brut Riesling «Laugel» à Marlenheim	3.50	
<u>VDN :</u>		
AOC Maury 6 ans d'âge «Mas Amiel» à Maury	4.00	

- Prix nets en euros -

Session 2006

LA CARTE DES VINS

VINS BLANCS	75 cl.	37,5 cl.
BORDEAUX		
AOC Sauternes 2000 «Carmes de Rieussec» à Fargues	25.50	
AOC Graves 2000 «Château de Chantegrive» Cuvée Caroline à Podensac	31.00	17.50
SUD OUEST		
AOC Jurançon Sec 1998 « Domaine Bordenave » à Monein	16.50	
BOURGOGNE		
AOC Petit Chablis 2004 «Bouchard Père et Fils» à Beaune	17.50	10.00
AOC Meursault 2003 «Clos des Perrières» « Grivault » à Meursault	42.50	
VAL DE LOIRE		
AOC Pouilly-Fumé 2004 «Bourgeois» à Chavignol	19.00	11.50
AOC Muscadet 2001 «La Ragotière» à Vallet	14.50	8.50
PROVENCE - CORSE		
AOC Patrimoine Blanc de blancs 1998 «Domaine de Catarelli» à Patrimoine	18.50	9.50
AOC Cassis 2003 «Clos Sainte Magdeleine» à Cassis	23.00	
JURA – SAVOIE - BUGEY		
AOC Roussette de Savoie 2003 «Cave de Chautagne» à Ruffieux	16.50	
AOC Côtes du Jura vin jaune 1998 «Château d'Arlay» à Arlay (62 cl)	46.00	
ALSACE		
AOC Alsace Gewurztraminer 2002 «Zind-Humbrecht» à Turckheim	51.00	27.00
VALLÉE DU RHÔNE		
AOC Saint Joseph 2004 «Chapoutier» à Tain l'Hermitage	22.00	
AOC Côtes du Rhône 2003 Les Figuières «Colombo» à Cornas	25.00	
LANGUEDOC		
AOC Coteaux du Languedoc Picpoul de Pinet 2004 «Ormarine» à Pinet	12.50	

VINS EFFERVESCENTS

LOIRE		
AOC Montlouis-sur-Loire mousseux brut «Levasseur» à Montlouis-sur-Loire	21.00	
AOC Crémant de Loire brut «Domaine du Haut Perron» à Thésée	34.00	
CHAMPAGNE		
AOC Champagne brut «R de Ruinart» à Reims	68.00	35.00
AOC Champagne rosé brut «Billecart Salmon» à Ay	76.00	40.00

VINS ROSÉS

BORDEAUX		
AOC Bordeaux Clairet 2004«Producteurs du Fronsadais» à Périssac	9.50	
PROVENCE		
AOC Bandol 2004 «Domaine La Suffrène» à Bandol	18.00	10.00
AOC Côtes de Provence 2004 Cru Classé «Château Roubine» à Lorgues	31.00	
VALLÉE DU RHÔNE		
AOC Tavel 2003 «Cellier Amadiou» à Gigondas	27.00	15.00

- Prix nets en euros -