

I, RUE DE FOUQUIERES
62199 GOSNAY
Tél. : 03.21.62.89.89
Fax : 03.21.62.42.50

La Distillerie

R R E S T A U R A N T  B B R A S S E R I E

Déjeuner :
de 12 H à 14 H 30
et dîner :
de 19 H à 22 H 30.
Fermé le dimanche soir

LES ENTREES

Velouté de topinambours aux noisettes torréfiées, chips de lard ou potage du moment	12.00 €
Carpaccio de noix de Saint-Jacques, vinaigrette passion et citron vert <i>(en plat 32.00 €)</i>	25.00 €
Noix de Saint-Jacques poêlées, fondue de fenouil et miel à l'orange <i>(en plat 32.00 €)</i>	25.00 €
Terrine de foie gras de canard « Maison », chutney mangue, mesclun de salade, toasts grillés, focaccia grillée	28.00 €
Tarte fine nordique, légumes et crème aux herbes	18.50 €
6 Huîtres creuses servies en coquille, vinaigrette d'échalotes	14.00 €
Beaux os à moelle à la fleur de sel	13.50 €
Saumon fumé par nos soins, bouquet de salade et toasts grillés	18.50 €

LES POISSONS

Millefeuille de lotte et légumes provençaux, sauce pesto, crémeux de riz vénéré	26.00 €
Dos de cabillaud rôti aux lentilles, poêlée de légumes de notre jardin	22.00 €
Marmite de poissons fins servie en cocotte	24.00 €
Sole meunière de petits bateaux, purée de pommes de terre et haricots verts	30.00 €
Bar grillé flambé au Ricard, purée de pommes de terre et haricots verts	24.00 €

LES VIANDES

Cassoulet « Maison »	26.00 €
Entrecôte Angus grillée, beurre Maître d'Hôtel, frites	26.00 €
Râble de lapereau farci aux pruneaux, sauce moutarde, pommes de terre fondantes, étuvée de petits légumes	22.00 €
Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes, gratin dauphinois, chevrier à la provençale	26.00 €
Rognon de veau « Beaugé » ou grillé	24.00 €
Côte de bœuf grillée, frites, sauce béarnaise (pour 2 personnes)	69.00 €
Jambon à l'os « Maison » frites	15.00 €
Tartare de boeuf haché au couteau, préparé devant vous	22.00 €
Escalope « Distillerie »	18.00 €
Côte de porc ibérique, poêlée de gnocchi aux champignons	25.00 €

Pour nos Petits Gourmets, 16.00 €

le menu enfant (moins de 12 ans)

Plat, dessert, une boisson

(Poisson, steak haché ou jambon - frites, pâtes, riz ou légumes)

LES DESSERTS

tous nos desserts sont fait Maison

Fromages affinés	10.00 €
Mousse chocolat	8.00 €
Crème brûlée à la vanille	7.00 €
Crêpes « Maison »	10.00 €
Tiramisu au spéculoos	8.00 €
Café gourmand	9.00 €
Tarte tatin, boule de glace vanille (spécialité de la Maison)	10.00 €
Forêt Noire façon Distillerie	8.00 €
Tarte citron revisitée	8.00 €
Salade de fruits frais de saison	8.00 €

LES GLACES

Choux profiteroles	8.00 €
Nougat glacé	8.00 €
Vacherin « Maison » aux fruits rouges	7.00 €
Mandarine Royale	9.00 €
Le Colonel : sorbet citron et vodka	10.00 €
Les Incontournables : dame blanche, café liégeois, chocolat liégeois	8.00 €

Pour accompagner votre dessert

2015, Gaillac doux, « La Renaissance »	8.00 €
2013, Les Carmes de Rieussec, Sauternes	12.00 €
Muscat Saint-Jean de Minervois	8.00 €
Coupe de champagne	12.00 €