

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

Rosace de melon, effeuillé de jambon de Parme, bouquet de salades	14.50 €
Millefeuille de crabe en acidulé au coulis de tomates et basilic	23.00 €
Salade de langoustines juste raidies au curry <i>(en plat 26.50 €)</i>	22.00 €
Terrine de foie gras de canard « Maison », chutney de saison	30.00 €
6 Huîtres creuses servies en coquille, vinaigrette d'échalotes	14.00 €
Beaux os à moelle et fleur de sel	13.50 €
Saumon fumé par nos soins, mesclun de salade et toasts grillés	18.50 €

## LES POISSONS

Filet de sébaste braisé et légumes du soleil, risotto crémeux de boulgour, sauce pistou	19.00 €
Blanquette de poissons fins	24.00 €
Belle sole meunière de petite pêche, haricots verts et pommes vapeur	30.00 €
Bar grillé, flambé au Ricard, haricots verts et pommes vapeur	24.00 €
Cabillaud rôti aux lentilles et lard fumé	22.00 €

## LES VIANDES

Terrine de lapin en gelée, frites, salade	24.50 €
Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes, jus aux aromates, haricots coco liés au beurre, navets glacés	26.00 €
Rognon de veau « Beaugé »	24.00 €
Côte de bœuf grillée, frites, salade, sauce béarnaise (pour 2 personnes)	69.00 €
Jambon à l'os « Maison » frites, salade	15.00 €
Tartare de boeuf haché au couteau, préparé devant vous	22.00 €
Escalope « Distillerie »	18.00 €
Entrecôte grillée, frites, salade, beurre Maître d'Hôtel	26.00 €

Pour nos Petits Gourmets, 16.00 €  
le menu enfant (moins de 12 ans)



En tant que membre de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs, nous nous engageons à ne servir que des plats Fait Maison.

## LES DESSERTS

Fromages affinés	10.00 €
Mousse chocolat	8.00 €
Crème brûlée à la vanille	7.00 €
Crêpes façon « Maison »	10.00 €
Tiramisu au café	8.00 €
Café gourmand	9.00 €
Tarte tatin, boule de glace vanille (spécialité de la Maison)	10.00 €
Clafoutis aux fruits de saison	8.00 €
Fraisier façon Distillerie	8.00 €

## LES GLACES

Choux profiteroles	8.00 €
Nougat glacé	8.00 €
Vacherin « Maison »	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 €
2014, Château Filhot, Sauternes	12.00 €
2019, Muscat Saint-Jean de Minervois	8.00 €
Coupe de champagne	12.00 €