

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	13.50 €
Millefeuille de crabe en acidulé au coulis de tomates et basilic	21.50 €
Salade de langoustines juste raidies au curry	18.50 €
Terrine de foie gras de canard « Maison », chutney de saison	20.50 €
6 Huîtres creuses servies en coquille, vinaigrette d'échalotes	13.50 €
Beaux os à moelle et fleur de sel	11.50 €
Saumon fumé par nos soins, mesclun de salade et toasts grillés	14.50 €

LES POISSONS

Filet de sébaste braisé et légumes du soleil, risotto crémeux de boulgour, sauce pistou	17.50 €
Waterzoï de poissons	20.00 €
Belle sole meunière de petite pêche, haricots verts et pommes vapeur	30.00 €
Bar grillé, flambé au Ricard, haricots verts et pommes vapeur	22.00 €
Cabillaud rôti aux lentilles et lard fumé	19.50 €

LES VIANDES

Terrine de lapin en gelée, frites, salade	22.50 €
Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes, jus aux aromates, haricots coco liés au beurre, navets glacés	24.50 €
Onglet de veau à l'échalotte	18.00 €
Cassoulet Maison au confit de canard	24.50 €
Rognon de veau « Beaugé »	22.00 €
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	19.00 €
Escalope « Distillerie »	16.00 €
Entrecôte grillée, frites, salade, beurre Maître d'Hôtel	26.00 €

Pour nos Petits Gourmets, 13.00 €
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	7.00 €
Crème brûlée à la chicorée	6.50 €
Craquant de fraise	8.00 €
Crêpes façon « Maison »	8.00 €
Tiramisu au café	8.00 €
Café gourmand	9.00 €
Tarte tatin, boule de glace vanille (spécialité de la Maison)	9.00 €
Baba au rhum	9.00 €
Salade de fruits	8.00 €
Clafoutis aux fruits de saison	8.00 €

LES GLACES

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

Pour accompagner votre dessert

2013, Gaillac doux, « La Renaissance »	6.00 €
2014, Château Filhot, Sauternes	10.00 €
2015, Muscat Saint-Jean de Minervois	6.00 €
Coupe de champagne	10.00 €