

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 morilles à l'essence de truffe	11.50 €
Tartelette fine d'andouille, compotée d'oignons servie tiède	14.50 €
Terrine de queue de bœuf, salade de légumes croquants	14.00 €
Noix de Saint-Jacques grillées, tatin d'endives et beurre d'agrumes (en plat 32 €)	24.00 €
Noix de Saint-Jacques poêlées au gin (en plat 32 €)	24.00 €
6 Huîtres creuses servies en coquille, vinaigrette d'échalotes	14.00 €
Beaux os à moelle et fleur de sel	12.50 €
Saumon fumé par nos soins, mesclun de salade et toasts grillés	15.50 €
Terrine de foie gras de canard « Maison », chutney tomates échalotes	22.50 €

LES POISSONS

Belle sole meunière de petite pêche, haricots verts et pommes vapeur	32.00 €
Choucroute de poissons fins	20.00 €
Bar grillé, flambé au Ricard, haricots verts et pommes vapeur	22.00 €
Dos de cabillaud servi avec sa sauce vierge et tomates confites, tagliatelles fraîches	22.00 €

LES VIANDES

Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes, poêlée chevière et navets glacés	24.50 €
Suprême de volaille de Licques à l'estragon, jardinière de légumes, pommes de terre fondantes	18.50 €
Cassoulet Maison au confit de canard	26.00 €
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	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	7.00 €
Crème brûlée à la vanille	6.50 €
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 €
Tarte citron façon Distillerie	8.00 €
Craquant de fraises	9.00 €
Fraisier façon Distillerie	9.00 €

LES GLACES

Choux profiteroles	8.00 €
Nougat glacé	8.00 €
Vacherin « 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 Bounty : (glace coco et chocolat, sauce chocolat, chantilly)	7.00 €

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 €