

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 potimarron aux éclats de noisettes torréfiées	11.00 €
Noix de coquilles Saint-Jacques grillées, effiloché de poireaux, beurre citronné, tuile de parmesan (en plat 30.00 €)	22.00 €
6 Huîtres creuses servies en coquille, vinaigrette d'échalotes	13.00 €
Beaux os à moelle et fleur de sel	11.50 €
Noix de coquilles Saint-Jacques poêlées, crémeux aux trompettes de la mort (en plat 30.00 €)	22.00 €
Terrine de foie gras de canard maison, marmelade de poires à la cannelle	20.50 €
Saumon fumé par nos soins, mesclun de salade	14.50 €
Terrine de lièvre, compotée d'oignons rouges, bouquet de salade	14.50 €

Pour nos Petits Gourmets, 11.00 €  
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 POISSONS

Dos de cabillaud rôti, mijoté de lentilles, petits légumes et chips de lard	19.50 €
Filet de flétan, risotto aux crustacés, légumes d'automne, tuile de parmesan	20.50 €
Marmite de poissons fins et coquillages, sauce safranée, cassolette de riz pilaf	19.50 €
Belle sole meunière de petite pêche, haricots verts et pommes vapeur	30.00 €
Bar de petite pêche grillé, flambé au Ricard, haricots verts, pommes vapeur, beurre blanc	22.00 €

## LES DESSERTS

Fromages affinés	10.00 €
Mousse chocolat	6.00 €
Crème brûlée caramel / spéculoos	6.50 €
Poire pochée au vin	6.50 €
Crêpes façon "Maison"	8.00 €
Tiramisu café	8.00 €
Tarte tatin, boule de glace vanille (spécialité de la Maison)	8.00 €
Baba au rhum	8.00 €

## LES VIANDES

Civet de retour de chasse, tagliatelles fraîches ou purée de pommes de terre	19.50 €
Cassoulet maison	24.50 €
Filet mignon de porc gratiné au Maroilles, salade, pommes vapeur	15.50 €
Carré d'agneau rôti en croûte de chorizo, poêlée de gnocchis aux champignons des bois, légumes d'automne	24.50 €
Rognon de veau « Beaugé »	22.00 €
Côte de bœuf grillée, frites, salade, sauce béarnaise (pour 2 personnes)	59.00 €
Jambon à l'os « Maison » frites, salade	15.00 €
Tartare haché au couteau, préparé devant vous	19.00 €
Escalope « Distillerie »	16.00 €
Entrecôte grillée, frites, salade, beurre Maître d'Hôtel	23.00 €

## LES GLACES

Profiteroles « Maison »	6.50 €
Vacherin aux fruits rouges « Maison »	7.00 €
Mandarine Royale	7.00 €
Le Colonel : sorbet citron et vodka	7.00 €
Les Incontournables : dame blanche, café liégeois, chocolat liégeois	6.00 €

## 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 €