

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

La soupe minestrone	15.00 €
Velouté de champignons émulsion huile de truffes	15.00 €
Beaux os à moelle à la fleur de sel	14.00 €
6 huitres creuses, vinaigrette d'échalottes, pain aux céréales (28.00€ pour les 12 huitres)	14.00 €
Salade de langoustines juste raidies, julienne de pomme, noix, pistache	26.00 €
Terrine de foie gras maison aux figues, bouquet de salade, toasts grillés	28.00 €
Noix de st jacques poêlées façon Suzette (32.00€ en plat)	24.00 €
Noix de st jacques et poireaux grillés en vinaigrettes d'agrumes	24.00 €
Saumon fumé par nos soins, mesclun de salade et toasts grillés	21.00 €

## LES POISSONS

Daurade entière cuite au four, julienne de légumes, riz pilaf (préparé devant vous)	26.00 €
Dos de bar rôti aux coquillages, risotto crémeux fondu de fenouil épice légère	26.00 €
Cabillaud poêlée aux lentilles, petit légumes	24.00 €
Sole meunière de petits bateaux, purée de pommes de terre et haricots verts	35.00 €
Saumon grillé, riz brun, poêlé de petits légumes parfumé à l'aneth	22.00 €

## LES VIANDES

Noix d'entrecôte Angus grillée, beurre Maitre d'hôtel, les fameuses frites fraîches de la Distillerie	26.00 €
Cassoulet « Maison » au confit de canard	26.00 €
Côte de Bœuf Angus pour 2 personnes, frites, salade, sauce poivre ou sauce tartare	69.00 €
Escalope « Distillerie »	18.00 €
Roulé de tête de veau sauce gribiche	23.00 €
Rognon de veau « Beaugé » ou grillé	24.00 €
Tartare de bœuf haché au couteau, préparé devant vous, les fameuses frites fraîches de la Distillerie, salade	22.00 €
Civet de sanglier	22.00 €
Plat végétarien (Tartelette de légumes cuit et crus, purée d'aubergine, coulis tomate origan)	18.00 €

Pour tous les plats, vous pouvez changer la garniture  
à votre convenance : frites, riz, écrasé de pomme de terre,  
tagliatelles, poêlée de légumes

Pour nos Petits Gourmets 16.00 €

le menu enfant (moins de 12 ans)

Plat, dessert, une boisson

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

## LES DESSERTS

tous nos desserts sont faits Maison

Les fromages de "La Prairie de Béthune"	16.00 €
Mousse chocolat	8.00 €
Crème brûlée caramel beurre salé	8.00 €
Baba au rhum	8.00 €
La forêt noire	8.00 €
Clafoutis mirabelle	8.00 €
Tarte tatin, boule de glace vanille (spécialité de la Maison)	10.00 €
Omelette norvégienne	9.00 €
Café gourmand	9.00 €
Salade de fruits frais de saison	8.00 €

## LES GLACES

Coupe Bounty	9.00 €
Nougat glacé	8.00 €
Dame Blanche	8.00 €
Mandarine Impériale	9.00 €
Le Colonel : sorbet citron et vodka	10.00 €
Les Incontournables : café liégeois, chocolat liégeois	8.00 €

## Pour accompagner votre dessert

Gaillac vendanges tardives 2016	12.00 €
Muscat Saint-Jean de Minervois, Sacré Coeur, 2022	8.00 €
Coupe de champagne	12.00 €