

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 d'asperges à la faisselle	16.00 €
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 cœurs d'artichauts et lotte, vinaigrette moutarde de Meaux	16.00 €
Tarte fine Nordique, légumes provençaux, crème aux herbes (saumon fumé, kipper, maquereaux)	16.00 €
Cassolettes d'escargots et champignons de Paris gratinés	18.00 €
Terrine de foie gras de canard « Maison », mesclun de salade, toasts briochés, chutney figues et oignons rouges	24.00 €
Ravioles de langoustines et petits légumes, jus crustacés	26.00 €
Saumon fumé par nos soins, mesclun de salade et toasts grillés	21.00 €

LES POISSONS

Daurade royale grillée agrémenté d'un beurre citronné, mini ratatouille et cassolette riz basmati	26.00 €
Filets de bar rôti, linguini aux coquillages et son émulsion	24.00 €
Tournedos de Cabillaud, purée de pommes de terre crémée, asperges vertes salicornes, jus poissons aux herbes	24.00 €
Sole meunière de petits bateaux, préparé devant vous, purée de pommes de terre et haricots verts	35.00 €
Blanquette de saumon et petits légumes nouveaux	18.00 €

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 €
Onglet de Veau à l'échalotte, frites, salade	18.50 €
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 €
Brochette d'Agneau Marinée puis grillé, sauce barbecue, pommes de terre au romarin, courgettes farcis et tomates	26.00 €
Plat végétarien (Risotto végétarien, asperges vertes, champignons, pignons pin, parmesan sur demande)	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	9.00 €
Crème brûlée à la chicorée	9.00 €
Panacotta aux fruits rouges	9.00 €
Choux Profiterole	9.00 €
Tiramisu chocolat blanc et framboise	9.00 €
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 €