

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

Soupe de Poissons, sauce rouille et crouton à l'ail	14.00 €
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 €
Escalope de foie gras poêlée, tatin pommes du jardin, émulsion	24.00 €
Truite façon Gravlax, servie avec ses petits blinis	14.00 €
Quenelle de Langoustine, champignons, émulsion crustacées	18.00 €
Ris de Veau croustillant, accompagné de sa sauce aux champignons de Paris persillés	24.00 €
Saumon fumé par nos soins, mesclun de salade et toasts grillés	21.00 €

LES POISSONS

Millefeuille de Lotte et légumes provençaux au pesto, riz vénéré	24.00 €
Filets de bar snacké et cuit au four, linguines aux coquillages, sauce poisson citronnée	24.00 €
Dos de Cabillaud en croute de comté et chorizo, quinoa gourmand et petits légumes	24.00 €
Flétan rôti sauce tandoori, écrasé de pommes de terre aux herbes, fondu d'épinards et salicornes	26.00 €
Sole meunière de petits bateaux, préparé devant vous, purée de pommes de terre et haricots verts	35.00 €

LES VIANDES

Noix d'entrecôte Angus grillée, beurre Maitre d'hôtel, les fameuses frites fraîches de la Distillerie	26.00 €
Souris d'Agneau confite au miel et romarin, gratin dauphinois et endive braisée	26.00 €
Côte de Bœuf Angus pour 2 personnes, frites, salade, sauce poivres, sauce à l'estragon ou sauce au bleu	69.00 €
Escalope « Distillerie »	18.00 €
Râble de Lapereau farcis aux pruneaux, étuvée de petits légumes, sauce moutarde	24.00 €
Rognon de veau « Beugé » ou grillé	24.00 €
Tartare de bœuf haché au couteau, préparé devant vous, les fameuses frites fraîches de la Distillerie, salade	22.00 €
Côte de Veau cuisson basse température, poêlée de gnocchis aux champignons, royale de carottes	26.00 €
Jambon à l'os, frites et mesclun de salade	18.00 €
Plat végétarien (Lasagnes Végétariennes)	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 €
Fondant au Chocolat noir, crème anglaise	9.00 €
Crème brûlée à la clémentine et au sirop d'érable	9.00 €
Gratin à l'Ananas, aux amandes et au rhum	9.00 €
Tiramisu au Citron	9.00 €
Tarte tatin, boule de glace vanille (spécialité de la Maison)	10.00 €
Choux Profiterole	9.00 €
Omelette norvégienne	9.00 €
Café gourmand	9.00 €
Salade de fruits frais de saison	9.00 €

LES GLACES

Poire façon Belle Hélène	9.00 €
Coupe After Eight	9.00 €
Nougat glacé	9.00 €
Dame Blanche	9.00 €
Mandarine Impériale	9.00 €
Le Colonel : sorbet citron et vodka	10.00 €
Les Incontournables : café liégeois, chocolat liégeois	9.00 €

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 €