

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

Crème de Butternut et Potimarron, cappuccino fumé et noisettes	14.00 €
Beaux os à moelle à la fleur de sel	14.00 €
6 huitres creuses, vinaigrette d'échalotes, pain aux céréales (28.00€ pour les 12 huitres)	14.00 €
Terrine de Foie Gras de Canard « Maison », chutney de poire, mesclun de salade et brioche grillée	24.00 €
Noix de St Jacques poêlées aux champignons et au gin (32.00€ en plat)	24.00 €
Brochette de Noix de St Jacques grillées à l'ail et au citron	22.00 €
Salade de Goujonnettes de Plie, vinaigrette de curry	18.00 €
Saumon fumé par nos soins, mesclun de salade et toasts grillés	21.00 €

## LES POISSONS

Daurade rôti, sauce tandoori, écrasé de pommes de terre aux herbes, pousses d'épinards et salicornes	22.00 €
Bourride de Poissons fins et Coquillages	21.00 €
Filets de Bar snackés, fumés au four, risotto de choux fleur et petits légumes, sauce vierge	24.00 €
Dos de Cabillaud rôti aux lentilles, braisé de légumes, sauce au beurre blanc	24.00 €
Belle 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 €
Cassoulet « Maison » au confit de Canard	26.00 €
Côte de Bœuf Angus pour 2 personnes, frites, salade, sauce Béarnaise	69.00 €
Escalope « Distillerie »	18.00 €
Civet de Lièvre, tagliatelles fraîches ou purée de pommes de terre	26.00 €
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 €
Navarin d'Agneau aux petits légumes	22.00 €
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 pommes 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 (préparation 15 min)	9.00 €
Crème brûlée à la Vanille	9.00 €
Baba au Rhum	9.00 €
Tiramisu au Café	9.00 €
Tarte tatin, boule de glace vanille (spécialité de la Maison)	10.00 €
Choux Profiteroles	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 €