

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 Minestrone traditionnelle | 14.00 € |
| Beaux os à moelle à la fleur de sel | 16.00 € |
| 6 huitres creuses impératrice, vinaigrette d'échalotes, pain aux céréales (28.00€ pour les 12 huitres) | 16.00 € |
| Assiette Nordique en salade | 18.00 € |
| Noix de St Jacques boulonnaise grillées au beurre d'agrumes, carottes vichy (32.00€ en plat) | 21.00 € |
| Noix de St Jacques boulonnaise poêlées, risotto de courgette, jus citron aneth (32.00€ en plat) | 22.00 € |
| Terrine de Foie Gras de canard Maison, chutney poire et pomme, mesclun de salades et toast grillés | 22.00 € |
| Saumon fumé par nos soins, mesclun de salade et toasts grillés | 21.00 € |

LES POISSONS

| | |
|--|---------|
| Dos de Cabillaud rôti, riz vénéré et légumes provençaux confits au pesto | 20.00 € |
| Saumon grillé, sauce au miel et à la moutarde à l'ancienne, écrasé de pommes de terre et julienne de légumes | 22.00 € |
| Filets de Bar cuit sur la peau, risotto crémeux aux coquillages et son jus légèrement crème | 22.00 € |
| Rouget Barbet snacké, quinoa végétale et sa poêlée de fèves et de tomates confites | 24.00 € |
| Belle Sole meunière préparée 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 au porto ou au fromage | 69.00 € |
| Escalope « Distillerie » | 18.00 € |
| Brochette d'Agneau grillée, sauce BBQ maison, basquaise de légumes, pommes de terre grenaille à l'ail et au thym | 24.00 € |
| 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 € |
| Paleron de Veau confit, jus de veau réduit, pomme de terre farcie et petits pois à la française | 20.00 € |
| Plat végétarien (Raviole ouverte de légumes confit et son émulsion au parmesan) | 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 € |
| Mousse aux 2 chocolats | 9.00 € |
| Crème brûlée à la vanille | 9.00 € |
| Fondant au chocolat, crème anglaise | 9.00 € |
| Tiramisu au caramel beurre salé | 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

| | |
|--|---------|
| 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 € |