

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 Poisson, croutons à l'ail, servie avec sa rouille	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 €
Feuilleté d'Asperges vertes, purée de brocolis, sauce à la moutarde à l'ancienne	17.00 €
Conchiglioni de Fruits de Mer gratinée	18.00 €
Escalope de Ris de Veau croustillante aux champignons, accompagnée d'une purée de panais	18.00 €
Foie gras de Canard poêlé aux poires pochées et aux épices	20.00 €
Saumon fumé par nos soins, mesclun de salade et toasts grillés	21.00 €

LES POISSONS

Millefeuille de Lotte, légumes provençaux au pesto, riz vénéré	20.00 €
Saumon grillé à la crème d'ail, épinards, champignons et tagliatelles fraîches	21.00 €
La Daurade Sébaste rôtie, basquaise de légumes et riz 3 saveurs	22.00 €
Filets de Bar cuit sur la peau, risotto crémeux aux asperges et croustillant de fenouil	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 €
Noisette d'Agneau rôtie, jus réduit à l'estragon, gratin dauphinois, cannelloni de courgette, caviar d'aubergines	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 €
Onglet de Veau à l'échalote, gnocchi et champignons crémeux	19.00 €
Plat végétarien (Gnocchi de Patates douces au beurre noisette et à la sauge)	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 

La Sélection de Fromages affinés	16.00 €
Tarte au chocolat au lait, noisette et caramel	9.00 €
Crème brûlée à la vanille	9.00 €
Bavarois aux fruits rouges	10.00 €
Tiramisu au caramel beurre salé	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	9.00 €

LES GLACES

Coupe After Eight	9.00 €
Coupe Snickers	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 €