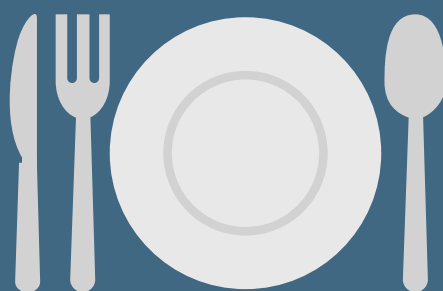




Notre carte
DU RESTAURANT



Hotel - Restaurant - Bar - Traiteur

Nos Grignotages

Assiette de Charcuteries

2 Personnes: 8.00€ 4 Personnes: 16.00€

Rillettes de Thon

2 Personnes: 6.00€ 4 Personnes: 12.00€

Nos Menus

Menu 3 plats 36€

OU
Menu 2 plats 29€

Salade Bateliers

OU

Rillettes de truite et saumon fumé

Filet de Dorade royale, à la crème de petits pois.

OU

Effiloché de Lapin aux pruneaux, sauce au cidre.

OU

Faux Filet, frites, salade, tomate provençale

Brioche perdue poêlée au beurre salé, banane
flambée au rhum.

OU

Tartare de fruits aux épices douces, sorbet pêche

- Supplément de 5€ sur le menu 2 ou 3 plats
choix libre à la carte

Le menu

de la semaine

Voir Ardoise

Entrée+Plat 16€

OU

Plat+Dessert 16€

Entrée+Plat+Dessert

20€

Du Lundi au Vendredi

*Hors jours fériés

Les Salades

petite: 10€ grande: 16€

Salade Bateliers

Mâche, Magret de canard fumé, pommes de terre, échalotes et mozzarella, vinaigre balsamique, basilic et tomates cerises.

Salade Printanière

Asperges vertes, oeuf mollet, oignons frits, tomates cerises et mini poireaux en vinaigrette.

Salade Italienne

Concombre, pâtes fusilli, tomates cerises, poivrons grillés et jambon de Parme.

Les Entrées

Escargots farcis au beurre d'ail. X6: 9€ X12: 14€

Rillettes de truite et saumon fumé aux herbes aromatiques, crème d'asperges, pain nordique toasté..... 14.00€

Paté en croûte maison, au foie gras et magret de canard, chutney d'échalotes..... 16.00€

Velouté de panais au curry et coco, gambas snackées et pousses de betterave..... 13.00€



Hotel - Restaurant - Bar - Traiteur

Les Poissons

Dos de Cabillaud et son risotto safrané, carottes fanes, sur une sauce Porto basilic..... 23.00€

Escalope de Lotte lardée, purée de vitelottes et tombée d'épinards frais, sauce vanillée..... 24.00€

Filet de Dorade royale, asperges vertes et tomates confites à la crème de petits pois..... 22.00€

Les Viandes

Emincé de magret de canard, tatin à l'échalotes et ses petits légumes glacés, sauce Cointreau et griottes.... 23.00€

Rognons de veau, sauce tanin d'Anjou rouge, gratin dauphinois, tomate provençale et mesclun..... 20.00€

Burger maison: steak haché, St Nectaire, roquette, oignons frits, tomates confites et crème de moutarde à l'ancienne..... 18.00€

Effiloché de Lapin aux pruneaux, sauce au cidre, écrasé de choux de Bruxelles et batonnets de céleri glacé..... 18.00€

Tartare maison haché minute et préparé en salle... 18.00€

Les Grillades

Faux Filet..... 19.00€

Filet de boeuf..... 24.00€

Côtelettes d'agneau..... 18.00€

Entrecôte..... 22.00€

Andouillette..... 17.00€

Garniture

Frites, tomate provençale, mesclun

Sauce au choix

Roquefort, bearnaise, poivre, beurre maître d'hotel

Les Desserts

Cheesecake spéculos citron et sa compotée de mûres, coulis de fruits rouges..... 9.00€

Brioche perdue poêlée au beurre salé et banane flambée au rhum, glace au chocolat et coulis exotique 9.00€

Tartare de fruits aux épices douces, sorbet pêche..... 9.00€

Poire pochée au sirop de vanille de Madagascar, mousse légère au praliné et éclats de crumble.....9.00€

Trio de fromages..... 9.00€

Café ou Thé gourmand..... 9.00€

	2 boules	3 boules
Coupes de glaces	5.50€	7.50€



La formule soirée étape

Les Salades

Salade Bateliers

Mâche, Magret de canard fumé, pommes de terre, échalotes et mozzarella, vinaigre balsamique, basilic et tomates cerises.

Salade Printanière

Asperges vertes, oeuf mollet, oignons frits, tomates cerises et mini poireaux en vinaigrette.

Salade Italienne

Concombre, pâtes fusilli, tomates cerises, poivrons grillés et jambon de Parme.

Les Entrées

Rillette de truite et saumon fumé aux herbes aromatiques, crème d'asperges, pain nordique toasté.

Velouté de panais au curry et coco, gambas snackées et pousses de betterave.

Le Poisson

Dos de cabillaud et son risotto safrané, carottes fanes, sur une sauce Porto basilic.

Les Viandes

Burger maison: steak haché, St Nectaire, roquette, oignons frits, tomates confites et crème de moutarde à l'ancienne.

Effiloché de Lapin aux pruneaux, sauce au cidre, écrasé de choux de Bruxelles et batonnets de céleri glacé.

Pièce du boucher, frites, tomate provençale, mesclun.

Les Desserts

Cheesecake spéculos citron et sa compotée de mûres, coulis de fruits rouges.

Tartare de fruits aux épices douces, sorbet pêche.

Café ou Thé gourmand.

Duo de fromages.

Le menu
de la semaine

Voir Ardoise



Hotel - Restaurant - Bar - Traiteur

Les suppléments soirée étape

Les Entrées

Escargots farcis au beurre d'ail. X6: 4€ X12: 6€
Paté en croûte maison, au foie gras et magret de canard, chutney d'échalotes..... 8.00€

Les Poissons

Escalope de Lotte lardée, purée de vitelottes et tombée d'épinards frais, sauce vanillée..... 12.00€
Filet de Dorade royale, asperges vertes et tomates confites à la crème de petits pois....., 11.00€

Les Viandes

Emincé de magret de canard, tatin à l'échalotes et ses petits légumes glacés, sauce Cointreau et griottes..... 11.00€
Rognons de veau, sauce tanin d'Anjou rouge, gratin dauphinois, tomate provençale et mesclun..... 10.00€
Tartare maison haché minute et préparé en salle..... 9.00€

Les Grillades

Faux Filet..... 9.00€
Filet de boeuf..... 11.00€
Côtelettes d'agneau..... 9.00€
Entrecôte..... 10.00€
Andouillette..... 9.00€

Les Desserts

Brioche perdue poêlée au beurre salé et banane flambée au rhum, glace au chocolat et coulis exotique 5.00€
Poire pochée au sirop de vanille de Madagascar, mousse légère au praliné et éclats de crumble.....5.00€





Notre carte
DES BOISSONS



Les Apéritifs classique



Ricard ou Pastis 51 (3cl).....	3.50€
Martini Rosso / Bianco / Dry (6cl).....	4.50€
Suze / Marsala / Guignolet (6cl).....	4.50€
Americano (12cl).....	5.50€
Kir vin blanc (12cl).....	5.50€
Porto Rouge / Blanc (10cl).....	5.00€
Gin / Vodka / Tequila (4cl).....	7.00€

Les Bières

	25cl	33cl	50cl
La Piauatre.....	4.50€	5.50€	7.50€
La leffe.....	4.50€	5.50€	7.50€
La Stella.....	4.00€	5.00€	7.50€
La Hoeggarden.....	4.50€	5.50€	7.50€
Panaché / Monaco / Picon bière.....	4.50€	5.50€	8.00€

Les Softs

Coca-Cola : Classique, Zéro, Cherry.....	4.00€
Schwepps : Tonic, Agrumes.....	4.00€
Orangina, Ice tea, Perrier.....	4.00€
Jus de fruits.....	3.00€
Orange, Pomme, Ananas, Pamplemousse, Banane, Abricot, Tomate, Cramberry	
Limonade.....	3.00€
Diabolo.....	3.50€
Sirop à l'eau.....	1.50€

LES EAUX MINERALES

	50cl	100cl
Vittel / Evian.....	3.20€	4.20€
Badoit / O ² perrier / San Pellegrino.....	3.20€	4.20€

LES WHISKYS

Paddy Irish Whisky.....	5.90€
Glenfiddich 12ans Ecosse - Single malt.....	6.90€
Jack Daniel's n°7 Tennessee.....	6.90€
Knockando 12ans Ecosse.....	6.90€
Chivas regal 12ans Ecosse.....	6.90€
Glenfarclas 12ans Ecosse (Tourbé).....	9.50€
Benromach 10ans Ecosse (Tourbé).....	10.50€
Redbreast 12ans (Fumé / Epicé / Fruité).....	12.50€
Jura 12ans - Single malt (Bourbon / Fumé).....	9.00€
Armorik Sherry Cask (Français / Bretagne).....	10.90€
Ardmore 2008 (Veilli en Fût de chêne 10 ans).....	15.90€
Kilchoman Machir Bay (Fumé au charbon naturel).....	12.90€
Balblaire 2005 Ecosse - Single malt (Distillation 1760).....	13.60€
Nikka from the barrel Japon - Single grain orge.....	10.50€
Nikka Coffee malt Japon - Single grain orge.....	15.00€



LES DIGESTIFS

Calvados.....	6.00€
Baileys / Pepperemint / Menthe Pastille.....	7.00€
Eau de vie: Poire/Mirabelle/Framboise.....	6.00€
Cognac ABK6 / Armagnac.....	7.00€
Cognac Rémi Martin.....	16.50€
Rhum vieux: Diplomatio / Don Papa.....	11.00€
Rhum Arrangé.....	7.00€
Cointreau Noir / Cointreau.....	7.00€

LES Cocktails



LES DIGESTIFS

Calvados.....	6.00€
Baileys / Peppermint / Menthe Pastille.....	7.00€
Eau de vie: Poire/Mirabelle/Framboise.....	6.00€
Cognac ABK6 / Armagnac.....	7.00€
Cognac Rémi Martin.....	16.50€
Rhum vieux: Diplomatio / Don Papa.....	11.00€
Rhum Arrangé.....	7.00€
Cointreau Noir / Cointreau.....	7.00€

12
12
23
12
12
12