

L'Ostalada

Cuisine de Produits Frais

ENTREES

Foie Gras Maison & Confit d'Oignon au Balsamique 18€

Carpaccio de Courgettes & Tomates/ Chèvre Frais & Tomates confites 12€

Thon Cru Mariné au Lait de Coco & Citron Vert/ Légumes croquants 17€

Tartare de Concombre & Melon/ Speck/ Vinaigrette Basilic Citron Vert & Pignons de Pin 12€

PLATS

Filet de Bœuf / Beurre d'Ail & Persil 27€

Filet de Canette / Sauce aux Epices 25€

Pluma de Porc / Jus de Viande 24€

Accompagné Pomme de Terre au Grana Padano/ Aubergines à la Tomate & Carpaccio de Courgettes

Pavé de Thon Frais / Sauce Vierge 28€ *Non saumuré*

Filet de Bar / Pesto de Basilic Citron Vert 25€

Filet d'Esturgeon / Sauce Vin blanc Tomatée 24€

Accompagné de Riz / Poêlée de Fèves Tomates confites & Oignons Rouges



Prix net et service compris

La Liste des allergènes concernant nos plats est disponible à l'accueil du restaurant

L'Ostalada

Cuisine de Produits Frais

DESSERTS

Assiette d'Ossau Iraty / Confiture de Cerise Noire 9€

Mousse Chocolat

Biscuit Feuillantine Pralinée / Ganache Pistache & Fruits Rouges 9€

Soupe de Mangue & Ananas

Glace Vanille & Tuile Sésame 9€

Pavlova

Ganache Vanille & Fruits Rouges 9€

Café Gourmand 11€

ou

Thé Gourmand 12€



Prix net et service compris

La Liste des allergènes concernant nos plats est disponible à l'accueil du restaurant

L'Ostalada

Cuisine de Produits Frais

MENU OSTALADA 38€

(Entrée / Plat / Dessert) Hors Boissons

Salade « Ostalada »

(Salade Verte et Légumes Croquants / Foie Gras Maison / Lamelles de Magret Fumé)

ou

Céviche de Bar / Tartare de Mangue & Légumes Croquants

Ballotine de Volaille au Comté & Chapelure d'Herbes / Jus de Viande

*Accompagné Pomme de Terre au Grana Padano / Aubergines à la Tomate &
Carpaccio de Courgettes*

ou

Parillada de Poissons / Sauce Vin Blanc Safranée

Accompagné de Riz / Poêlée de Fèves Tomates confites & Oignons Rouges

Mousse Chocolat

Biscuit Feuillantine Pralinée / Ganache Pistache & Fruits Rouges

ou

Millefeuille

Ganache Vanille & Fruits Exotiques



Prix net et service compris

La Liste des allergènes concernant nos plats est disponible à l'accueil du restaurant

L'Ostalada

Cuisine de Produits Frais

CARTE des BOISSONS

BIERES

Pression

Heineken	25 Cl	4€	/	50 Cl	8€
Affligem	25 Cl	5€	/	50 Cl	9€

Bouteille

Hoegaarden blanche	25 Cl	5€
Bière Sans Alcool Heineken	25 Cl	4€

APERITIFS

Américano Maison	12 Cl	9€
Spritz	15 Cl	9€
Ricard	4 Cl	4€
Lillet Rouge, Blanc, Rosé	8 Cl	8€
Martini Rouge, Blanc	6 Cl	8€
Porto Rouge	6 Cl	7€
Vin Blanc / Crème	12 Cl	7.50€ (Mûre, Cassis, Pêche, Framboise)
Champagne / Crème	12 Cl	9.50€ (Mûre, Cassis, Pêche, Framboise)
Coupe de Champagne	12 Cl	9€
Gin Bombay Saphiire	4 Cl	6€
Vodka Zubrowska	4 Cl	6€
Rhum Trois Rivières	4 Cl	6€

Whisky

Clan Campbell	4 Cl	6€
Knockando 12 ans	4 Cl	9€
Chivas 12 ans	4 Cl	9€
Oban 14 ans	4 Cl	11€

Prix net et service compris

La Liste des allergènes concernant nos plats est disponible à l'accueil du restaurant

L'Ostalada

Cuisine de Produits Frais

SODAS

Coca Cola	33 Cl	4€	Limonade	33 Cl	3€
Coca Cola Zéro	33 Cl	4€	Diabolo	33 Cl	3.50€
Schweppes Tonic	25 Cl	4€	Perrier (sirop+0,20€)	33 Cl	4€
Ice Tea	25 Cl	4€	<u>Sirops: Grenadine, Pêche, Citron, Menthe</u>		

JUS DE FRUITS

Abricot, Orange, Pomme, Ananas, Tomate 25 Cl 4€

EAUX

Abatilles plate / gazeuse 1 L 4.50€ / ½ L 3.50€

CAFE & THES / INFUSIONS

Expresso / Décaféiné	2€
Double Expresso	4€
Thés/ Infusions	3€

DIGESTIFS

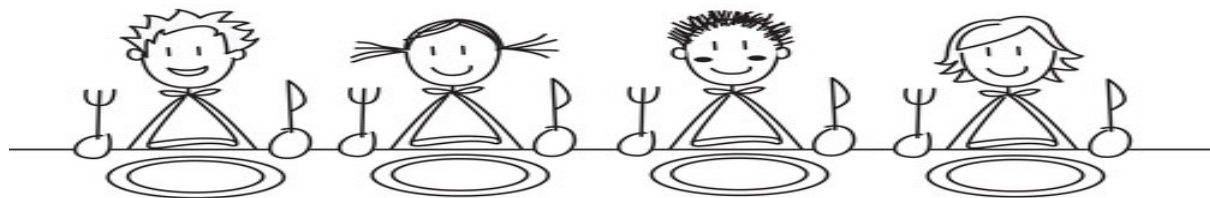
Rhums		
Don Papa	4 Cl	9€
Plantation	4 Cl	9€
Cognac Hennessy VS		
Get 27	4 Cl	8€
Bailey's	4 Cl	8€
Poire William	4 Cl	8€

Prix net et service compris

La Liste des allergènes concernant nos plats est disponible à l'accueil du restaurant

L'Ostalada

Cuisine de Produits Frais



MENU ENFANT 15€

Plat / Dessert / Boisson



- 12 ans

Plats des grands adaptés aux petits

Pluma de Porc

*Accompagné Pomme de Terre au Grana Padano/ Aubergines à la Tomate &
Carpaccio de Courgettes*

Ou

Poisson du Jour

Accompagné de Riz / Poêlée de Fèves Tomates confites & Oignons Rouges

... si, le plat à été tout mangé...

Le dessert !

Mousse Chocolat Ganache Vanille & Biscuit Praliné

Ou

*1 Boule de Glace au choix
(Vanille, Chocolat, Fraise)*

Pour la boisson : Sirop à l'eau, Coca Cola, Jus de Fruit, Ice Tea

Prix net et service compris

La Liste des allergènes concernant nos plats est disponible à l'accueil du restaurant

L'Ostalada

Cuisine de Produits Frais

CARTE des VINS

LES ROUGES



Bordeaux

AOC Bordeaux Supérieur - Château Landereau

Verre

6€

21€ (50cl)

75 cl

25€

AOC Pessac Léognan - L de la Louvière

8€

45€

AOC Moulis - Château Maucaillou

55€

AOC Lalande Pomerol - Château Pierrefitte Cuvée Malte

37€

AOC St-Emilion- Château Lussac Bellevue

22€ (37,5cl)

34€

Val de Loire

AOC Chinon

6€

27€

AOC Menetou Salon - Thureaux J.Mellot

32€

Languedoc & Roussillon

AOC Pic Saint Loup

42€

Beaujolais

AOC Brouilly - Chapelle de Venenge

22€ (37,5cl)

30€

Prix net et service compris

La Liste des allergènes concernant nos plats est disponible à l'accueil du restaurant

L'Ostalada

Cuisine de Produits Frais

LES BLANCS

Bordeaux

AOC Entre deux Mers - Château Landereau

AOC Graves - Kressman Grande Réserve

AOC Fleur (Moelleux)

Verre

6€

7€



21€ (50cl)

27€

33€

26€

Val de Loire

AOC Sancerre - Les Ormeaux - J.Mellot

AOC Menetou Salon - Thureaux - J.Mellot

35€

32€

Bourgogne & Mâconnais

AOC Macon Village - Les Emalières

6€

30€

LES ROSES

Bordeaux

AOP Bordeaux - La vie en Rosé - Château Landereau

AOC Bordeaux Clairet - Château Landereau

Verre

6€

22€ (50cl)

75 cl

28€

25€

Provence

AOC Côtes de Provence - M Minuty Moments

37€

Corse

IGP Ile de Beauté

30€



LES CHAMPAGNES

Champagne Louis Constant Blanc Brut

55€

Champagne Louis Constant Rosé

60€

Prix net et service compris

La Liste des allergènes concernant nos plats est disponible à l'accueil du restaurant