

L'Ostalada

Cuisine de Produits Frais

ENTREES

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

Gambas Kadaïf / Sorbet Citron Yuzu / Coulis Mangue Espelette 17€

Melon Rôti au Miel & Balsamique / Speck & Féta 12€

Carpaccio de Courgettes / Chèvre Frais & Pignons de Pin 11€

PLATS

Quasi de Veau / Beurre d'Ail & Persil 27€

Onglet de Boeuf / Vinaigrette Echalote & Herbes 26€

Filet de Canette / Sauce aux Epices 25€

*Palets de Pomme de Terre au Grana Padano / Aubergines Tomatées &
Carpaccio de Courgettes*

Gambas Rôties / Pesto Basilic Citron Vert 28€

Filet de Bar / Sauce Safranée 26€

Pavé de Truite / Sauce à l'Encre de Seiche 25€

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



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 Pralinée / Ganache Vanille & Fruits Rouges 9€

*Gelée de Thé « Pomme d'Amour » / Fruits Rouges & Sorbet Framboise /
Tuile Sésame 9€*

*Mille Feuille de Tuiles Sésame / Ganache Pistache & Tartare de Fruits
Exotiques 9€*

Café Gourmand 11€

ou

Thé / Infusion 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

Gaspacho de Petit Pois / Gambas Rôties & Crème Citronnelle

Poitrine de Porc Laquée Sauce Ketchup Miel Cajun

Palets de Pomme de Terre au Grana Padano / Aubergines Tomatées & Carpaccio de Courgettes

ou

Parillada de Poissons / Sauce Vin Blanc Citron Vert

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

Mousse Chocolat

Biscuit Feuillantine Pralinée / Ganache Vanille & Fruits Rouge

ou

Tarte Panna Cotta Citron & Coulis Menthe



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€

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 4 Cl 10€		
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

Poissons du Jour

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

ou

Quasi de Veau

Palets de Pomme de Terre au Grana Padano / Aubergines Tomatées & Carpaccio de Courgettes

... 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€

22€ (50cl)

75 cl

26€

AOC Pessac Léognan - L de la Louvière

8€

45€

AOC Moulis - Château Maucaillou

55€

AOC Lalande Pomerol - Château Pierrefitte Cuvée Malte

38€

AOC St-Emilion- Château Lussac Bellevue

23€ (37,5cl)

35€

Val de Loire

AOC Chinon

6€

28€

AOC Menetou Salon - Thureaux J.Mellot

33€

Languedoc & Roussillon

AOC Pic Saint Loup

45€

Beaujolais

AOC Brouilly - Chapelle de Venenge

22€ (37,5cl)

32€

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€

21€ (50cl)

27€

7€

28€

Val de Loire

AOC Sancerre - Les Ormeaux - J.Mellot

AOC Menetou Salon - Thureaux - J.Mellot

36€

33€

Bourgogne & Mâconnais

AOC Macon Village - Les Emalières

6€

32€



LES ROSES

Bordeaux

AOP Bordeaux - La vie en Rosé - Château Landereau

AOC Bordeaux Clairet - Château Landereau

Verre

6€

24€ (50cl)

75 cl

30€

25€

Provence

AOC Côtes de Provence - M Minuty Moments

39€

Corse

IGP Ile de Beauté

32€



LES CHAMPAGNES

Champagne Louis Constant Blanc Brut

55€

Prix net et service compris

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