

L'Ostalada

Cuisine de Produits Frais

ENTREES

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

Ravioles du Dauphiné / Sauce Morille & Copeaux de Foie Gras 16€

Gravlax de Saumon Labelle Rouge / Vinaigrette Miel & Moutarde Ancienne 15€*

Fonds d'Artichauts / Concassé de Tomate / Chèvre frais & Speck 12€

PLATS

Onglet de Boeuf / Sauce Condiment Champignon Truffé 27€

Suprême de Pintade au Condiment Champignon Truffé/ Jus de Viande 26€

Cuisse de Canard / Sauce Miel Armagnac 25€

Accompagné d'un Ecrasé de Pomme de Terre à l'Echalote / Purée d'Artichauts & Poêlée de Champignons

Filet de Turbot / Sauce Beurre aux Câpres 28€

Pavé de Cabillaud / Sauce Vin Blanc Tomatée 26€

Pavé de Saumon Label Rouge / Vinaigrette Miel Soja 25€*

Accompagné de Riz à la l'Encre de Seiche/ Potimarrons Rôtis & Choux Pack Choy

**Label Rouge est un signe officiel français fiable qui garantit un niveau de qualité supérieur*



Prix net et service compris

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

DESSERTS

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

Mousse Chocolat / Biscuit Pralinée / Ganache Pistache & Poire Pochée 9€

Financier Amande / Ganache Vanille & Compotée de Myrtille 9€

Bavarois Litchi / Segments de Pamplemousse & Eclats de Meringue 9€

Café Gourmand 11€

ou

Thé / Infusion Gourmand 12€



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

Crème Brûlée de Potimarron Craquant de Grana Padano / Lardons & Noix

Joues de Porc Braisées / Jus de Braissage

Accompagné d'un Ecrasé de Pomme de Terre à l'Echalote / Purée d'Artichauts & Poêlée de Champignons

ou

Parillada de Poissons / Sauce Vin Blanc au Piment d'Espelette

Accompagné de Riz à la l'Encre de Seiche/ Potimarrons Rôtis & Choux Pack Choy

Mousse Chocolat

Biscuit Feuillantine Pralinée / Ganache Pistache & Poire Pochée

ou

Tartelette Panna Cotta Café / Speculoos & Caramel liquide



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	10€
Ricard	2 Cl	4€
Lillet Rouge, Blanc, Rosé	6 Cl	8€
Martini Rouge, Blanc	6 Cl	8€
Porto Rouge	6 Cl	7€
Vin Blanc / Crème	12 Cl	8€ (Mûre, Cassis, Pêche, Framboise)
Champagne / Crème	12 Cl	11.50€ (Mûre, Cassis, Pêche, Framboise)
Coupe de Champagne	12 Cl	11€
Gin Bombay Saphiire	4 Cl	7€
Vodka Zubrowska	4 Cl	7€
Rhum Trois Rivières	4 Cl	7€

Whisky

Clan Campbell	4 Cl	8€
Knockando 12 ans	4 Cl	11€
Chivas 12 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

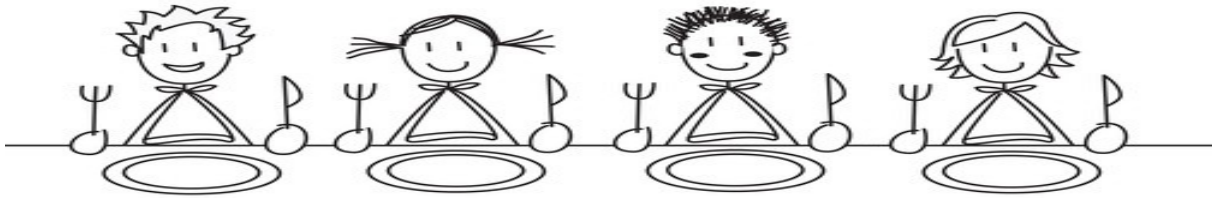
Rhums		
Don Papa	4 Cl	9€
Plantation	4 Cl	9€
Cognac Hennessy VS		
Get 27	4 Cl	8€
Bailey's	4 Cl	8€
Poire William	4 Cl	8€

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

Poissons du Jour

Accompagné de Riz à la l'Encre de Seiche/ Potimarrons Rôtis & Choux Pack Choy

ou

Onglet de Boeuf

Accompagné d'un Ecrasé de Pomme de Terre à l'Echalote / Purée d'Artichauts & Poêlée de Champignons

... 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

	Verre		75 cl
AOC Bordeaux Supérieur - Château Landereau	6€	23€ (50cl)	26€
AOC Pessac Léognan - L de la Louvière	8€		47€
AOC St-Emilion- Château Lussac Bellevue		23€ (37,5cl)	35€
AOC Lalande Pomerol - Château Pierrefitte Cuvée Malte			39€
AOC Moulis - Château Maucaillou			65€

Val de Loire

AOC Chinon	6€	30€
AOC Menetou Salon - Thureaux J.Mellot		35€

Languedoc & Roussillon

AOC Pic Saint Loup	47€
--------------------	-----

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

Verre

6€

21€ (50cl)

27€

AOC Graves - Kressman Grande Réserve

35€

AOC Fleur (Moelleux)

7€

28€

Val de Loire

AOC Sancerre - Les Ormeaux - J.Mellot

36€

AOC Menetou Salon - Thureaux - J.Mellot

33€

Bourgogne & Mâconnais

AOC Macon Village - Les Emalières

6€

32€



LES ROSES

Bordeaux

AOP Bordeaux - La vie en Rosé - Château Landereau

Verre

6€

24€ (50cl)

75 cl

30€

AOC Bordeaux Clairet - Château Landereau

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