

# L'Ostalada

*Cuisine de Produits Frais*

## ENTREES

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

*Carpaccio de Champignons/ Speck & Oeuf Poché / Copeaux Ossau Iraty 12€*

*Ravioles du Dauphiné / Sauce Morilles / Copeaux Foie Gras 16€*

*St-Jacques en Carpaccio / Bouillon Asiatique & Légumes Croquants 17€*

## PLATS

*Quasi de Veau / Sauce Condiment Champignon Truffé 27€*

*Carré de Porcelet / Sauce Moutarde à l'Ancienne 26€*

*Cuisse de Canard Confite / Sauce Miel Armagnac 25€*

\*\*\*

*Ecrasé de Pomme de Terre à l'Echalote / Légumes Verts & Copeaux de  
Champignons*

*Noix de St-Jacques / Sauce Vin Blanc & Oeufs de Lumpe 28€*

*Pavé d'Espadon / Sauce Curcuma 26€*

*Pavé de Cabillaud / Sauce Wasabi & Citron Vert 25€*

\*\*\*

*Accompagné de Riz / Chou Pakchoï & Potimarron Rôti*



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 Vanille & Clémentine 9€*

\*\*\*

*Sablé Breton / Ganache Marron & Crème de Marron / Meringue 9€*

\*\*\*

*Bavarois Litchi / Segments Pamplemousse & Tuile Sésame 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*

*Velouté d'Oignon / Oeuf Poché & Marrons Caramélisés*

### *Joues de Porc Braisées / Jus de Braisage*

*Ecrasé de Pomme de Terre à l'Echalote / Légumes Verts & Copeaux de Champignons*

*ou*

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

*Accompagné de Riz / Chou Packchoï & Potimarron Rôti*

### *Mousse Chocolat*

*Biscuit Feuillantine Pralinée / Ganache Vanille & Clémentine*

*ou*

*Tarte Panna Cotta à la Coco / Carpaccio de Kiwi*



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

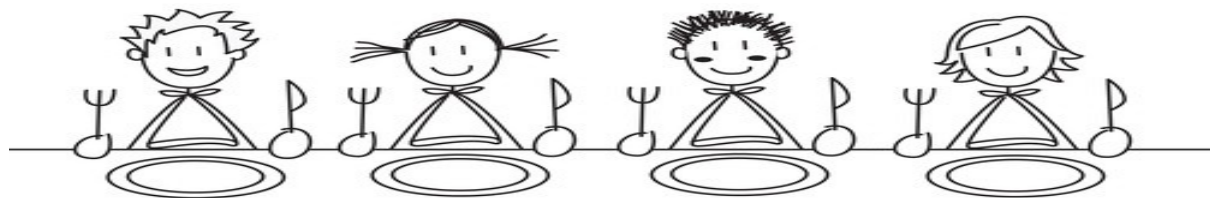
Rhums		
Don Papa	4 Cl	9€
Plantation	4 Cl	9€
Cognac Hennessy VS		
Get 27	4 Cl	8€
Bailey's	4 Cl	8€
Poire William	4 Cl	8€

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 Safrané / Purée de Potimarron & Copeaux de Champignons*

*ou*

*Bavette de Porc*

*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**

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€

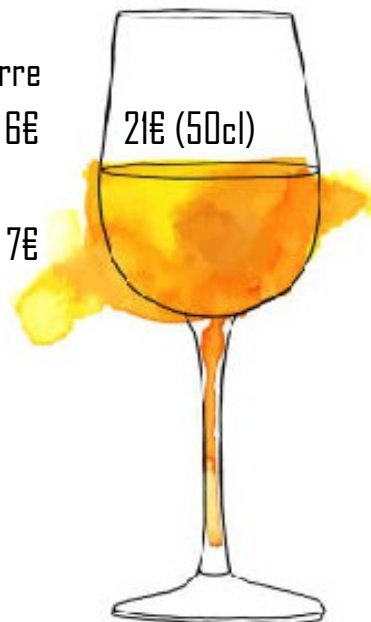
32€

### **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€

Prix net et service compris

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