

L'0stalada

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 Porclet / Sauce Moutarde à l'Ancienne 26€

Cuisse de Canard Confit / 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 Lump 28€

Pavé d'Espadon / Sauce Curcuma 26€

Pavé de Cabillaud / Sauce Wasabi & Citron Vert 25€

Accompagné de Riz / Chou Packchoï & Potimarron Rôti



Prix net et service compris

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

L'0stalada

Cuisine de Produits Frais

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€



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

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'0stalada

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 Saphire 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'0stalada

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

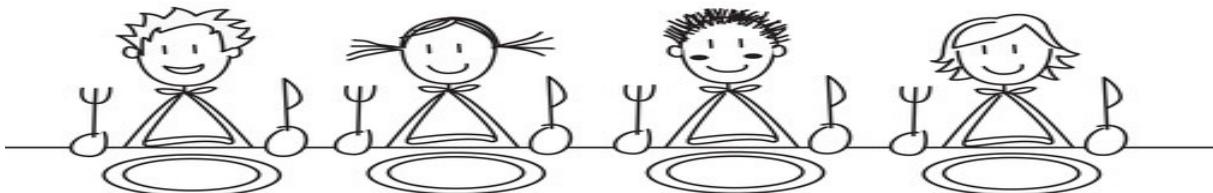
Rhum	
Don Papa	4 Cl 9€
Plantation	4 Cl 9€
Cognac Hennessy VS	4 Cl 10€
Get 27	4 Cl 8€
Bailey's	4 Cl 8€
Poire William	4 Cl 8€

Prix net et service compris

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

L'0stalada

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 a 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'0stalada

Cuisine de Produits Frais CARTE des VINS

LES ROUGES



Bordeaux

	Verre	
AOC Bordeaux Supérieur - Château Landereau	6€	21€ (50cl)
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€	21€ (50cl)	27€
7€		33€
		26€



Val de Loire

- AOC Sancerre - Les Ormeaux - J.Mellot
AOC Menetou Salon - Thureaux - J.Mellot

Bourgogne & Mâconnais

- AOC Mâcon 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)	28€
		25€
		37€



Provence

- AOC Côtes de Provence - M Minuty Moments

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