

# L'0stalada

## Cuisine de Produits Frais ENTREES

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

Tartare de Saumon à l'Asiatique / Crème Citronnelle 16€

Fond d'Artichaut & Concassé de Tomate / Chèvre Frais & Speck 12€

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

## PLATS

Filet de Bœuf / Sauce Condiment Champignon Truffé 27€

Poitrine de Veau Braisée / Jus de Braisage 25€

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

\*\*\*

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

Pavé de Saumon\* / Sauce Vin Blanc Citron Vert \*Label Rouge Ecosse 26€

Filet de Turbot / Sauce Beurre & Câpres 28€

Filet de Daurade / Sauce Chorizo 25€

\*\*\*

Accompagné de Riz Safrané / Purée de Potimarron & Copeaux de Champignons



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 Caramel & Poire Pochée 9€*

\*\*\*

*Financier Noisette / Ganache Vanille & Poire Pochée 9€*

\*\*\*

*Bavarois Coco / Tartare d'Ananas & 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 de Potimarron & Marrons Caramélisés / Copeaux de Foie Gras*

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

*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*

*Mousse Chocolat*

*Biscuit Feuillantine Pralinée / Ganache Caramel & Poire Pochée*

*ou*

*Tarte aux Noix / Ganache Vanille & Caramel Lacté*



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

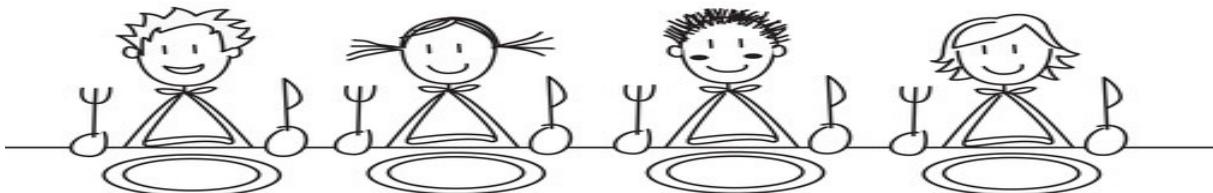
Rhum	
Don Papa	4 Cl 9€
Plantation	4 Cl 9€
Cognac Hennessy VS	4 Cl 10€
Get 27	4 Cl 8€
Bailey's	4 Cl 8€
Poire William	4 Cl 8€

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		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'0stalada

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