

I, RUE DE FOUQUIERES  
62199 GOSNAY  
Tél. : 03.21.62.89.89  
Fax : 03.21.62.42.50

# La Distillerie

R R E S T A U R A N T  B B R A S S E R I E

Déjeuner :  
de 12 H à 14 H 30  
et dîner :  
de 19 H à 22 H 30.  
Fermé le dimanche soir

## LES ENTREES

Velouté de potimarron, copeaux de parmesan, lardons grillés	11.50 €
Terrine de gibier, compotée d'oignons rouges	14.50 €
Bruschetta de maquereau, tapenade et tomates confites	14.00 €
Pressé de foie gras de canard « Maison », chutney poires du jardin et cannelle	22.50 €
Noix de Saint-Jacques grillées, poireaux confits et beurre citronné (en plat 32 €)	24.00 €
Noix de Saint-Jacques saisies, écrasé de topinambour, émulsion corail (en plat 32 €)	24.00 €
6 Huîtres creuses servies en coquille, vinaigrette d'échalotes	14.00 €
Beaux os à moelle et fleur de sel	12.50 €
Saumon fumé par nos soins, mesclun de salade et toasts grillés	15.50 €

## LES POISSONS

Dorade saisie sur la peau, risotto de chou-fleur aux petits légumes, sauce badiane	23.00 €
Bouillabaisse de poissons fins, croûtons dorés à l'huile d'olive, servie avec sa rouille	22.00 €
Belle sole meunière de petite pêche, haricots verts et pommes vapeur	32.00 €
Bar grillé, flambé au Ricard, haricots verts et pommes vapeur	22.00 €
Dos de cabillaud rôti, mijotée de lentilles et petits légumes, tranche de lard	22.00 €

## LES VIANDES

Civet de retour de chasse, tagliatelles fraîches ou purée de pomme de terre	22.00 €
Carré d'agneau rôti au thym, galette de courgettes et pommes de terre, endive braisée, caviar d'aubergine	24.50 €
Cassoulet Maison au confit de canard	26.00 €
Rognon de veau « Beaugé »	22.00 €
Côte de bœuf grillée, frites, salade, sauce béarnaise (pour 2 personnes)	69.00 €
Jambon à l'os « Maison » frites, salade	15.00 €
Tartare de boeuf haché au couteau, préparé devant vous	22.00 €
Escalope « Distillerie »	18.00 €
Entrecôte grillée, frites, salade, beurre Maître d'Hôtel	26.00 €

Pour nos Petits Gourmets, 13.00 €  
le menu enfant (moins de 12 ans)



En tant que membre de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs, nous nous engageons à ne servir que des plats Fait Maison.

## LES DESSERTS

Fromages affinés	10.00 €
Mousse chocolat	7.00 €
Crème brûlée à la chicorée	6.50 €
Craquant de fraise	8.00 €
Crêpes façon « Maison »	8.00 €
Tiramisu au café	8.00 €
Café gourmand	9.00 €
Tarte tatin, boule de glace vanille (spécialité de la Maison)	9.00 €
Baba au rhum	9.00 €
Fruits de saison rôtis et crème d'amande	8.00 €

## LES GLACES

Choux profiteroles	8.00 €
Nougat glacé	8.00 €
Vacherin aux fruits rouges « Maison »	7.00 €
Mandarine Royale	8.00 €
Le Colonel : sorbet citron et vodka	7.00 €
Les Incontournables : dame blanche, café liégeois, chocolat liégeois	7.00 €
Coupe Spéculoos	7.00 €

## Pour accompagner votre dessert

2013, Gaillac doux, « La Renaissance »	6.00 €
2014, Château Filhot, Sauternes	10.00 €
2015, Muscat Saint-Jean de Minervois	6.00 €
Coupe de champagne	12.00 €