

# Restaurant l'Aquitaine

## Une restauration Traditionnelle

Notre Chef, Éric, vous propose une cuisine de qualité, originale et savoureuse.  
Ses plats sont élaborés à base de produits frais et de saison.

### Ouverture du Restaurant

Petit-déjeuner 6h à 9h30 en semaine, 6h30 à 10h le week-end

Déjeuner 12h00 à 13h30 du lundi au vendredi

Dîner 19h30 à 21h30 du lundi au jeudi

## Démarche Producteurs Locaux



Notre chef vous concocte une cuisine à base de produits frais et de qualité grâce à notre démarche « **Producteurs Locaux** ».

La démarche ? Des produits élaborés à moins de 150km de l'hôtel pour préserver le commerce local.

### Petit-déjeuner

#### Le Pain & Viennoiseries

Boulangerie Nicolle  
« Les Maîtres de pain »  
Boulevard Scaliger  
47000 Agen

#### La Confiture

Lucien Georgelin SAS  
La prairie de Londres  
47200 Virazeil

#### Les Pruneaux d'Agen

*(pruneaux, jus de pruneau, confiture de prune)*  
Ferme de Lascrambelles  
Jérôme Canejac  
47140 Penne d'Agenais

### Restaurant

#### La Viande

Grau Raphaël, ZA de Malere  
47480 Pont-du-Casse

#### Le Fromage

Fromagerie Baechler  
47110 Temple sur Lot

#### La Volaille fermière

Ferme du Cabier  
M & Mme Labrousse  
47310 Laplume

#### Le Porc

Phi co-godéas, estiguederne  
47360 Montpezat d'agenais

### Les Boissons

#### Les Vins

Joel Agostini Domaine du verdier  
47120 St-Jean de Duras

#### Apéritif aux pruneaux

Ferme de Lascrambelles  
Jérôme Canejac  
47140 Penne d'Agenais

#### Floc de Gascogne

GEAC de Rounade  
Laroque sur l'Osse  
32100 Condom

# La carte des Vins

- Côtes de Duras Domaine du Verdier 2014-2015 Rouge, Rosé, Blanc 75 CL **17,50€**
- Côtes de Duras Domaine du Verdier (fût de chêne) 2010 Rouge 75 CL **23,50€**
- Saint Nicolas de Bourgueil Olivier 2014 Rouge 75 CL **24,00€**
- Côtes de Buzet Château Padère 2012 Rouge 75 CL **23,50€**
- Côtes de Buzet Tradition 2015 Rosé 75 CL **17,50€**
- Bordeaux Picot Bellevue 2014 Rouge 75 CL **15,50€**
- Brouilly Domaine Tavian 2013 Rouge 75 CL **22, 50€**
- Pic St Loup Tourterel 2015 Rouge 75 CL **23, 00€**

## Nos ½ bouteilles

- Côtes de Duras Domaine du Verdier 2012 2013 Rouge, Rosé, Blanc 37,5 CL **12,60€**
- Côtes de Buzet Baron D'Ardeuil 2012 Rouge 37,5 CL **13,50€**
- Gaillac Initiales 2014 Rouge 37,5 CL **14,00€**
- Coteaux du Languedoc Pic St Loup 2014 Rouge 50 CL **16,00€**
- Bordeaux Picot Bellevue 2014 37.5 CL **12,60€**

## Nos carafes et verres

- Côtes de Duras Domaine du Verdier Blanc, Rouge ou Rosé **12 CL - 3,60 €**  
**25 CL - 4,50 €**  
**50 CL - 6,50 €**

**Tous nos vins-vous sont proposés au verre 12 CL - 4,20€**



# Les Formules

---



2 Plats Buffet d'entrées + Plat ou Plat + Dessert • 17,50€ •

3 Plats Buffet d'entrées + Plat + Dessert • 21,00€ •

La formule Burger • 10,90€ •

Pain burger local, bœuf français, fromage local, compotée d'oignons

Ou

Pain burger local, filet de poulet, fromage local, compotée d'oignons.

Accompagné de frites fraîches maison

+ Dessert au choix :

Fromage blanc

Ou Salade de fruits frais

Ou Le dessert du jour



La formule Brit Aquitaine • 15,00€ •

3 Plats : Entrée + Plat + Dessert

**Servie uniquement le midi**

Les Entrées :

Salade de gésiers, tomates et croutons

Ou

Tartare de saumon aux petits légumes citronnés

Ou

Assiette tomates –mozzarella au basilic

Les Plats :

Plat du jour

Ou

Steak à cheval ou tartare de bœuf, frites fraîches ou salade verte

Ou

Omelette à composer (comté, jambon, herbes) accompagnée de salade verte

Le Dessert :

Le dessert du jour

## Nos entrées

---

Le buffet de hors d'œuvre • 12,50 €

Toutes nos salades sont faites maison avec des légumes frais

## Nos plats

---

Le plat du jour à l'ardoise • 9,50 €

La salade de la mer (crevettes bouquet, cocktail de fruits de mer, saumon mariné, salade verte, tomates) • 16,50 €

### Le canard

Magret de canard et son chutney de pruneaux • 14,90€ 

La salade tout canard (gésiers, aiguillettes, pruneaux, tomates, salade verte, œuf poché, croutons) • 16,50 € 



### La volaille



Le poulet fermier du cabier, aux écrevisses

• 11,90 € 

### Le saumon

Escalope de saumon, sauce chien à la créole • 11,50 €

Carpaccio de saumon mariné au citron • 12,00 €



### Le bœuf


Le tartare de bœuf charolais, frites fraîches maison et salade • 12,90 €

Pièce du boucher, beurre maître d'hôtel • 12,90 €

Carpaccio de bœuf • 11,50 €



### Le porc

Le boudin noir, purée de patate douce maison, compotée de pommes et oignons rouges 

• 11,90 €

Le Carré de porc confit

• 12,90 €



## Nos desserts

---

**A commander en début de repas**

Assiette de fromages affinés • 5,20 €

Moelleux aux pruneaux, glace pruneaux armagnac • 6,50 €

Panna cotta fraise rhubarbe • 5,00 €

Coupes glacées (café liégeois ou pêche melba) • 4,50 €

Coupe 2 boules (vanille, chocolat, pruneaux- armagnac, caramel, citron, fraise) • 4,00 €

Cheesecake maison, au coulis de fruits exotiques • 5,20 €

Le dessert du jour • 5,00 €