

# MENUS

## DE SAISON

# Restaurant l'Aquitaine

## Une restauration Traditionnelle

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

### Les horaires de restauration

- **Petit-déjeuner** : 6h30/9h30 en semaine | 6h30/10h00 le week-end
- **Déjeuner** : Uniquement sur réservation
- **Dîner** : 19h00 à 21h30 du lundi au jeudi

**2 Plats** Entrée + Plat ou Plat + Dessert • **21,50€** •

**3 Plats** Entrée + Plat + Dessert • **26,00€** •





**La Formule Soirée étape** Entrée + Plat + Dessert

**Menu enfant** Entrée + Plat + Dessert + Boisson *(Jusqu'à 11ans)* • **11,00€** •





## NOS FORMULES

# Restaurant l'Aquitaine

## Nos entrées .....

|  |            |
|--|------------|
| Entrée du jour   | • 7,00 € • |
| Cassolette de lentilles beluga, œuf poché <br>et émulsion de gorgonzola | • 8,00 € • |
| Salade de chèvre chaud pané et sa chips de lard                         | • 7,00 € • |
| Clafoutis de truite à la féta   | • 8,00 € • |
| Crumble d'automne (gésiers de volaille, butternut, ail et persil)       | • 7,00 € • |

## Nos plats .....

|  |             |
|--|-------------|
| Le plat du jour  | • 15,50 € • |
| Pièce du boucher grillée   | • 16,50 € • |
| Filet de truite sur son lit de lentilles beluga, crème citronnée    | • 16,50 € • |
| Rösti Burger <br>(Galette de pomme de terre, bœuf français, Montagnac, bacon grillé,<br>compotée d'oignons) | • 16,00 € • |
| Joue de porc confite au miel    | • 16,50 € • |
| Poke Bowl végétarien (selon légumes de saison)   | • 15,00 € • |
| Galantine de Poulet et sa crème infusée aux Morilles    | • 17,50 € • |



Plat comprenant au moins 1 produit issu de la démarche « Producteurs Locaux »  
Menus Hors boisson. Tarifs nets TTC, service compris

« À LA CARTE ! »

# Restaurant l' Aquitaine

## Nos desserts

*A commander en début de repas*

|   |            |
|---|------------|
| Assiette de fromages                        | • 7,00 € • |
| Dessert du jour                             | • 6,50 € • |
| Crème brûlée                                | • 7,00 € • |
| Poire pochée Belle Hélène                   | • 6,50 € • |
| Tartelette chocolat, noisettes caramélisées | • 7,50 € • |
| Carpaccio d'ananas frais au sirop d'érable  | • 6,50 € • |



Plat comprenant au moins 1 produit issu de la démarche « Producteurs Locaux »

Menus HORS BOISSONS. Tarifs nets TTC, service compris

« À LA CARTE ! »

# La carte du Bar

## Les Boissons Soft

|   |              |            |
|---|--------------|------------|
| Vittel  | 50cl - 3,80€ | 1L - 4,60€ |
| San Pellegrino  | 50cl - 3,80€ | 1L - 4,60€ |
| Perrier   | 33cl - 3,80€ |            |
| Coca cola   | 33cl - 3,80€ |            |
| Jus de fruits   | 20cl - 3,80€ |            |
| Orangina  | 25cl - 3,80€ |            |
| Schweppes Agrumes   | 25cl - 3,80€ |            |
| Gascon Cola  | 33cl - 4,50€ |            |

## Les Boissons Chaudes

|                  |       |
|------------------|-------|
| Expresso         | 2,20€ |
| Décaféiné        | 2,30€ |
| Thé / Infusion   | 3,50€ |
| Double Expresso  | 3,80€ |
| Double Décaféiné | 3,90€ |
| Chocolat Chaud   | 3,80€ |

## Les Apéritifs

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Apéritif aux pruneaux</b>  | 6cl - 4,80€  |
| Kir vin blanc  | 10cl - 3,80€ |
| Porto  | 6cl - 4,50€  |
| Suze   | 6cl - 4,50€  |
| Martini rouge ou blanc   | 6cl - 4,50€  |
| <b>Floc de Gascogne</b>       | 5cl - 4,50€  |
| Lillet rouge ou blanc  | 5cl - 4,50€  |
| Whisky   | 4cl - 6,00€  |
| Ricard   | 2cl - 4,50€  |
| Pastis   | 2cl - 4,50€  |

## Les Digestifs

|          |             |
|----------|-------------|
| Armagnac | 4cl - 6,50€ |
| Cognac   | 4cl - 6,50€ |
| Get27    | 4cl - 6,50€ |

## Les Bières

|   |              |              |
|---|--------------|--------------|
| Maltéo (Pression) Artisanale   | 25cl - 4,20€ | 50cl - 8,00€ |
| Maltéo (Bouteille) Artisanale  |              | 33cl - 6,00€ |
| Desperados  |              | 33cl - 4,70€ |

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Prix nets TTC, service compris

LA CARTE DU BAR

# La carte des Vins

## Nos Bouteilles

-  • St Emilion Grand Cru AOC La Fleur Tapon 2014 **Rouge** Médaille d'Or 75CL **38,00 €**
-  • Côtes de Buzet AOC « Baron d'Ardeuil » **Rouge** 75CL **26,50 €**
- Côtes de Buzet AOC « Baron D'Ardeuil » **Rouge** 37,5CL **15,50 €**
- Côtes de Blaye AOC **Rouge** 2015 Médaille d'Or/ Prélude 75CL **32,00 €**
-  • Montagne St Emilion AOC **Rouge** Médaille d'Or / Barrail Tapon 75CL **25,00 €**
- Côte de Bordeaux Blaye AOC **Rouge** Château Haut Sociondo 75CL **25,00 €**
-  • Côtes de Bordeaux AOC Château Lagrange des Mauberts **Blanc** 2021 75CL **21,50 €**
-  • Côtes de Gascogne IGP « Domaine Pellehaut » **Rosé** 75CL **20,50 €**
- Côtes de Blaye AOC Château Les Aubiers **Rosé** 75CL **18,50 €**
-  • Côte de Duras AOC Coeur Osé **Rosé** 75CL **20,00 €**

## Nos Carafes et Verres

Côte de Duras « Domaine Amblard » AOC

- Rouge ou Rosé : 12CL - **3,80 €** | 25CL - **5,50 €** | 50CL - **8,90 €**

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
Prix nets TTC, service compris*

**LA CARTE DES VINS**



Notre chef vous concocte une cuisine à base de produits de saison 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

« Les Blés d'Agen »  
47 Cours DU 14 JUILLET  
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

##### Le Miel

Hélène Colombano  
Le musée de l'Abeille  
47230 Xaintrailles

#### Restaurant

##### Le Fromage

Fromagerie Baechler  
47110 Temple sur Lot

##### La Volaille fermière

Ferme du Cabier  
M & Mme Labrousse  
47310 Laplume

##### La Truite

Pisciculture du Ciron  
Grand Trépelède  
47420 Allons

##### Le porc

SAS Marassé  
47390 Layrac

##### Les œufs

L'œuf d'Agenais  
47260 La Parade

#### Les boissons

##### Les Vins

Domaine Amblard  
Guy Pauvert  
47120 St-Sernin de Duras

##### Apéritif aux pruneaux

Ferme de Lascrambelles  
Jérôme Canejac  
47140 Penne d'Agenais

##### Les Bières artisanales

Brasserie Maltéo  
47450 Colayrac St-Cirq

## Liste des 14 allergènes



**Céréales contenant  
du gluten & produits  
à base de céréales**

*Cereals containing  
gluten*



**Crustacés  
& produits à base  
de crustacés**

*Crustaceans and  
crustacean products*



**Œufs  
& produits à base  
d'œuf**

*Eggs and egg  
products*



**Poissons  
& produits à base  
de poissons**

*Fish and fish  
products*



**Arachide  
& produits à base  
d'arachide**

*Peanuts and peanut  
products*



**Soja  
& produits à base  
de soja**

*Soybeans and soya  
products*



**Lait  
& produits à base  
de lait**

*Milk and dairy  
products*



**Fruits à coques  
& produits à base  
de ces fruits**

*Nuts and nut  
products*



**Moutarde  
& produits à base  
de moutarde**

*Mustard and  
mustard products*



**Graine de sésame  
& produits à base  
de sésame**

*Sesame and sesame  
products*



**Anhydride  
sulfureux - sulfites**

*Sulphur dioxide and  
sulphites*



**Céleri  
& produits à base  
de céleri**

*Celery and celery  
products*



**Lupins  
& produits à base  
de lupin**

*Lupin and lupin  
products*



**Mollusques  
& produits à base  
de mollusques**

*Molluscs and  
mollusc products*

La liste des allergènes, présents dans le petit-déjeuner ou le restaurant, est disponible dans un classeur auprès des équipes.