

MENUS

DE SAISON

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

2 Plats Entrée + Plat ou Plat + Dessert • 19,00€ •

3 Plats Entrée + Plat + Dessert • 23,00€ •



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

- Velouté de butternut • 5,00 € •
- Entrée du jour maison • 5,50 € •
- Tartare de truite aux petits légumes • 7,00 € • 
- Salade de gésiers • 6,00 € •
- Cabécou chaud au miel et noix • 6,50 € • 
- Pâté « maison » et ses toasts • 5,50 € •

Nos plats

- Le plat du jour à l'ardoise** • 12,50 € •
- Le burger Aquitaine « maison »** • 13,50 € • 
(**Pain burger local**, bœuf français, **fromage local**, bacon grillé, compotée d'oignons.)
Accompagné de frites maison et salade verte. Sauce au choix **Montagnac ou Cantal** 
- Tataki de truite** : Tranches de truite marinées juste cuites, mi cru/mi-cuit • 15,50 € • 
- Filet de truite sauce matelote** • 15,50 € • 
- Magret de Canard**, crème à l'ail et ses pommes rissolées • 15,50 € •
- Pièce de boucher Grillé sauce vigneronne** • 14,90 € •
- Poke Bowl au poulet de Cabier caramélisé** • 15,50 € • 
- Poke Bowl à la truite et son œuf poché** • 15,50 € • 

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

« À LA CARTE ! »

Restaurant l' Aquitaine

Nos desserts

A commander en début de repas

| | |
|--|------------|
| Le dessert du jour maison | • 5,70 € • |
| Assiette de fromages affinés  | • 5,70 € • |
| Moelleux au chocolat et sa glace vanille | • 6,00 € • |
| Crème brûlée maison | • 5,70 € • |
| Tourtière aux pommes, pruneaux et armagnac  | • 5,50 € • |
| Crumble poire, chocolat et noisettes | • 5,50 € • |



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 | | 25cl - 3,80€ |

Les apéritifs

Apéritif aux pruneaux

| | |
|---|---------------------|
| Kir vin blanc | 10cl - 3,60€ |
| Porto | 6cl - 4,20€ |
| Suze | 6cl - 4,20€ |
| Martini rouge ou blanc | 6cl - 4,20€ |
| Floc de Gascogne  | 5cl - 4,20€ |
| Lillet rouge ou blanc | 5cl - 4,20€ |
| Whisky | 4cl - 5,50€ |
| Ricard | 2cl - 4,20€ |
| Pastis | 2cl - 4,20€ |

Les Digestifs

| | |
|----------|--------------------|
| Armagnac | 4cl - 6,00€ |
| Cognac | 4cl - 6,00€ |
| Get27 | 4cl - 6,00€ |

Les bières








| | | |
|--|---------------------|---------------------|
| 1664 (Pression) | 25cl - 4,00€ | 50cl - 7,50€ |
| Desperados | | 33cl - 4,70€ |
| Bière Artisanale  | | 33cl - 4,80€ |
| Blonde, Rousse, Ambrée, Blanche et Noire | | |

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 La Fleur Tapon 2014 **Rouge** Médaille d'Or 75CL **32,00 €** 
-  • Côtes de Duras Domaine du Verdier 2010 **Rouge**, 75CL **18,50 €**
-  • Côtes de Buzet « Baron d'Ardeuil » **Rouge** 75CL **25,50 €**
-  • Côtes de Gascogne « Domaine Pellehaut » Rosé 75CL **18,50 €**
- Pic St Loup Tourterel 2017/2018 **Rouge** 75CL **27,00 €**
- Côtes de Bordeaux Château Lagrange des Mauberts **Blanc** 2020 75CL **18,00 €** 
- Côtes de Blaye **Rouge** 2015 Médaille d'Or/ Prélude 75CL **30,00 €**
- Montagne St Emilion **Rouge** 2019 Médaille d'Or / Barrail Tapon 75CL **20,00 €** 
- Côtes de Blaye Château Les Aubiers **Rosé** 2019 75CL **18,50 €**
-  • Côte de Duras Coeur Osé **Rosé** 75CL **18,50 €**

Nos 1/2 bouteilles

-  • Côtes de Duras Domaine du Verdier 2015 **Rouge** 37,5CL **13,60 €**
-  • Côtes de Buzet Baron D'Ardeuil 2015 **Rouge** 37,5CL **14,50€**
- Coteaux du Languedoc Pic St Loup 2014 **Rouge** 50CL **17,00€**

Nos carafes et verres

Côte de Duras « Domaine du Verdier »

- 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

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

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

La Truite

Pisciculture du Ciron
Grand Trépelède
47420 Allons

Les boissons

Les Vins

Alexandre Thénard
Domaine du verdier
47120 St-Jean de Duras

Apéritif aux pruneaux

Ferme de Lascrambelles
Jérôme Canejac
47140 Penne d'Agenais

Les Bières artisanales

Brasserie du Vaillant
Fourquet
Route de Poupas
Petit Rounac
32340 Miradoux

NOS PRODUCTEURS LOCAUX

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.

LISTE DES ALLERGÈNES