

Support de Vente

ACADEMIE DE NANTES

SPECIALITE	BEP Hôtellerie-restauration option Restaurant	Session	2002
	CAP Restaurant		
EPREUVE	EP1 : Pratique professionnelle		
	Durée 5H00	Coefficient	BEP 8 CAP 12

Carte des Vins

			37,5 d	75 d
VINS BLANCS A.O.C	Muscadet Sèvre et Maine	1998	6,86 €	12,20 €
	Meursault	1993		9,15 €
	Sancerre	1997	9,15 €	18,29 €
	Vouvray	1996		18,29 €
	Riesling	1997		16,77 €
	Chablis	1995		32,01 €
	Crépy	1998		13,72 €
	Côteau du Layon	1995		27,44 €
	Sauternes	1993		36,59 €
VINS ROSES A.O.C	Tavel	1998	9,15 €	19,82 €
	Cabernet d'Anjou	1999	4,57 €	10,67 €
VINS ROUGES A.O.C	Saumur Champigny	1998	9,15 €	16,77 €
	Chinon	1996	7,62 €	15,24 €
	Tourraine Gamay	1997	6,10 €	11,43 €
	Châteauneuf du Pape	1996	10,67 €	21,34 €
	Beaujolais	1999	4,57 €	9,91 €
	Pommard	1995		42,69 €
	Madiran	1996		24,39 €
	Pauillac	1996		38,11 €
Saint Emilion grand cru	1995		48,78 €	
VINS EFFERVES	Champagne			27,44 €
	Crémant de Loire			18,29 €

LE VIN DU MOIS

A.O.C. Côtes du Marmandais

Au verre	1,83 €
A la bouteille	8,84 €

SPECIALITE	BEP Hôtellerie-restauration option Restaurant	Session	2002
EPREUVE	CAP Restaurant		
	EP1 : Pratique professionnelle		

Carte de Bar

LES APERITIFS

Martini rouge	4 cl	2,29 €
Suze	4 cl	2,29 €
Pernod	4 cl	2,74 €
Porto Tawny	6 cl	3,05 €
Muscat de Lunel	6 cl	2,29 €
Guignolet	6 cl	2,29 €
Whisky pur malt	4 cl	4,57 €
Bourbon	4 cl	3,81 €

LES BIERES

Kronenbourg	33 cl	2,29 €
Heineken	33 cl	2,74 €

NOS COCKTAILS

Américano	12 cl	4,27 €
Bloody mary	12 cl	4,27 €
Gin fizz	12 cl	4,27 €
Cocktail de jus de fruits	18 cl	1,83 €

LES LIQUEURS ET EAUX DE VIE

Cointreau	4 cl	4,57 €
Chartreuse	4 cl	4,57 €
Cognac fine Champagne	4 cl	5,34 €
Armagnac Ténaréze	4 cl	5,34 €
Calvados du Pays d'Auge	4 cl	6,10 €
Eau de vie de fruits	4 cl	6,10 €
Vodka	4 cl	6,10 €

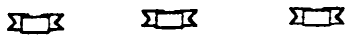
LES BOISSONS SANS ALCOOL

Jus de fruits 100% 20 cl	1,83 €
Coca-cola 20 cl	1,83 €
Schweppes 20 cl	1,83 €
Perrier 20 cl	1,83 €
Vittel 20 cl	1,83 €
Orangina 20 cl	1,83 €

SPECIALITE	BEP Hôtellerie-restauration option Restaurant	Session	2002
EPREUVE	CAP Restaurant		
	EP1 : Pratique professionnelle		

Menu à prix fixe 18,29 €

Soupe de poissons



Tournedos grillé béarnaise

Pommes Dauphin



Fromage



Tarte Tatin

CARTE

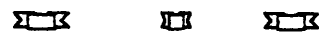
12 fines de Claires n°3	12,19 €
Foie gras entier maison	16,77 €
Salade Landaise	10,67 €
Tronçon de Turbot poché sauce Mousseline	
Légumes primeurs	18,29 €
Médaille de lotte à l'américaine	
Riz sauvage	16,77 €
Sole Meunière	
Pommes de terre à l'Anglaise	13,72 €
Gigot d'agneau de pré salé	12,19 €
Magret de canard	13,72 €
Entrecôte sauce Choron	12,96 €
Pommes cocottes	
Plateau de fromages	10,67 €
Crème brûlée	6,86 €
Charlotte aux poires, sauce chocolat	6,10 €
Crêpes flambées au Cointreau	8,38 €
Coupe Jack	6,10 €

Menu Gastronomique (35,06 €)

Plateau de fruits de mer



Filet de sandre au beurre blanc



Magret de canard au airelles

Purée de céleri



Les fromages de chèvre du Val de Loire



Soufflé au Cointreau