

CARTE
DE
COMMERCIALISATION

Session 2005

BEP Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie

Option Production de services

CARTE DES BOISSONS

Apéritifs

	<u>Prix</u>	<u>Contenance</u>
Marsala	3.50 ₣	6 cl
Muscat de Beaumes de Venise	3.50 ₣	6 cl
Pastis	4.50 ₣	3 cl
Pommeau	3.50 ₣	6 cl
Porto rouge ou blanc	3.50 ₣	6 cl
Ratafia de Champagne	3.50 ₣	6 cl
Rye whiskey	6.50 ₣	4 cl
Vermouth Italien rouge ou blanc	3.50 ₣	6 cl
Scotch whisky	6.00 ₣	4 cl
Vodka	5.00 ₣	4 cl

Cocktails

Champagne Cocktail	6.50 ₣	12 cl
Good Mother	5.50 ₣	7 cl
Orange Blossom	4.45 ₣	9 cl

Digestifs

Armagnac	6.50 ₣	4 cl
Calvados du Pays d'Auge	7.50 ₣	4 cl
Framboise	6.50 ₣	4 cl
Get 31	5.30 ₣	4 cl
Izarra Verte	5.50 ₣	4 cl
Williamine	7.25 ₣	4 cl

Boissons non alcoolisées

Vittel	3.50 ₣	1 l
Vittel	2.50 ₣	0.50 l
San Pellegrino	3.60 ₣	1 l
Jus de fruits	2.20 ₣	20 cl
Perrier	2.20 ₣	33 cl
Sodas, Tonics	3.00 ₣	25 cl
Cafés	1.50 ₣	--

CARTE DES VINS

Vins Blancs

<u>Mill.</u>	<u>75 cl</u>	<u>37.5 cl</u>
2001 - AOC Alsace Sylvaner	10.10 €
2001 - AOC Alsace Gewurztraminer	15.30 €	9.40 €
2000 - AOC Saumur Blanc	10.55 €	6.90 €
2001 - AOC Menetou Salon	15.90 €
1997 - AOC Rully Blanc	25.60 €
1998 - AOC Meursault	44.50 €
2001 - AOC Entre Deux Mers	9.60 €	6.17 €

Vins Rosés

1998 - AOC Bandol	23.70 €
2001 - AOC Côteaux d'Aix en Provence	7.70 €	5.60 €

Vins Rouges

2001 - AOC Cheverny Rouge	12.10 €
2001 - AOC Pouilly Fumé	19.40 €	11.10 €
2000 - AOC Chassagne Montrachet	34.80 €
2000 - AOC Gevrey Chambertin	51.40 €
1996 - AOC Mercurey	15.50 €
1997 - AOC Lustrac Médoc « Cht Baudan »	51.90 €
2000 - AOC Pessac Léognan « Cht Le Thil Comte Clary »	31.30 €
1999 - AOC Puisseguin St Emilion « Cht La Millerie »	14.00 €	9.20 €
1997 - AOC Buzet	12.00 €	7.40 €
1999 - AOC Fitou	15.50 €

Vins Effervescents

- Champagne « Consécration Cuvée Prestige »	72.70 €	
- Rosé des Riceys	38.10 €	
- AOC Vouvray « Tête de Cuvée »	14.10 €	

Menu à 14 Euros

Salade Sicilienne



Escalope de veau Normande
Pommes Darphin



Nougat glacé aux pommes

Menu à 20 Euros

Assiette de 6 huîtres Fines de Claire

ou

Petite salade de raie tiède au vinaigre Basalmique

ou

Crème de crevettes à la Normande



*Pavé de loup de mer à l'Unilatérale
Sauce Régence*

ou

*Filet mignon de porc rôti
Sauce Roquefort*

ou

*Contre filet grillé
Beurre Marchand de vin*



Plateau de fromages



Assiette découverte de nos pâtisseries

ou

Feuillantine tiède aux poires et chocolat

Ou

Vacherin vanille et son coulis de fruits rouges

Menu à 52 Euros

(Menu régional)

Poêlée de St Jacques flambées au Calvados



Assiette découverte de 12 huîtres de nos côtes

ou

Terrine de campagne et foie gras au vieux calvados



Dos de loup de mer grillé au coulis d'étrilles

ou

Choucroute de la mer aux poissons de nos côtes



Magret de canard sauce miel

ou

*Gigot d'agneau de pré salé rôti au feu de bois
et pommes nouvelles sautées*



Assiette de fromages Normands affinés maison



Crêpes Normandes flambées au Calvados

ou

Charlotte aux pommes de la région