



**LE RÉSEAU DE CRÉATION
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été numérisé par le Canopé de l'académie de Clermont-Ferrand
pour la Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel.**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

DOCUMENT CANDIDAT

Support de Vente

Restaurant «Les rives d'Ajaccio»

CAP RESTAURANT	Code : 1	Session 2015	SUPPORT DE VENTE
EP3 - COMMUNICATION ET COMMERCIALISATION	Durée : 30 min	Coefficient : 3	Page 1/4

CARTE DU BAR

COCKTAILS

Cocktail du jour	6 €
Américano (12 cl)	8 €
Gin Fizz (12 cl)	9 €
Bières du mois	5 €

APÉRITIFS CLASSIQUES

Anisés (2 cl)	4 €
Vermouth (6 cl)	4 €
Pommeau de Bretagne (6 cl)	4 €
Pineau des Charentes (6 cl)	4 €
Muscat du Cap Corse (6 cl)	4 €
Bitters (6 cl)	4 €
Gentianes (6 cl)	4 €
Whisky Pure Malt (4 cl)	8 €
Rhum Agricole Vieux (4 cl)	6 €
Rye Whisky (4 cl)	6 €

BOISSONS NON ALCOOLISEES

Jus de fruits (20 cl)	3 €
Coca - Cola (33 cl)	3 €
Orangina (25 cl)	3 €
Schweppes (25 cl)	3 €
Limonade- Perrier (33 cl)	3 €
Eaux minérales plates ou gazeuses (100 cl)	4,5 €
Eaux minérales plates ou gazeuses (50 cl)	3 €

BOISSONS CHAUDES

Café expresso	2 €
Capuccino	2,5 €
Sélection de Thés ou infusions	2,5 €

DIGESTIFS

Armagnac VSOP	8 €
Eaux de vie de Mirabelle	6 €
Calvados du Domfrontais	6 €
Cognac XO	8 €
Chartreuse verte	6 €
Marc de Provence	6 €

- Nos Prix s'entendent Taxes et Service Compris -

MENU AVEC CHOIX

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 19€

Entrée + Plat + Dessert 24€

Terrine aux fruits de mer, coulis de crustacés

ou

Salade de légumes primeurs croquants à l'œuf poché

Râble de lapin farci, tian de légumes

ou

Retour de « la Criée » à la plancha et légumes confits

Parfait au chocolat noir, crème légère à la vanille

ou

Fruits de saison pochés, flambés, quenelle de crème glacée

CARTE DES METS

NOS ENTRÉES

Assiette de charcuteries Corses	13 €
Tarte fine de sardines, mini ratatouille et pistou	12 €
Salade de légumes primeurs croquants à l'œuf poché	12 €
Risotto aux artichauts violets, copeaux de parmesan	13 €

NOS POISSONS

Dos de cabillaud en croûte d'olives, purée de topinambours	18 €
Filets de Rouget à la plancha, légumes confits et chorizo	19 €
Loup cuit au sel, légumes vapeur (Pour 2 pers.)	39 €
Ragoût de calamars à l'armoricaine, riz parfumé	16 €

NOS VIANDES

Carré d'agneau en croûte verte, légumes primeurs	19 €
Magret de canard au miel, écrasé de vitelottes	18 €
Joue de bœuf cuisson basse température, gnocchi de pomme de terre	16 €
Côte de bœuf grillée, pommes Pont neuf, sauce Béarnaise (Pour 2 pers.)	9 €

FROMAGES

Sélection de fromages affinés	7 €
-------------------------------	-----

DESSERTS

Fondant au chocolat noir, quenelle de glace à la noisette	8 €
Crème brûlée aux spéculos	8 €
Crumble de fraises et crème légère	8 €
Café gourmand	9 €

*Nos viandes sont d'origine française -
- Nos Prix s'entendent Taxes et Services Compris -*

CAP RESTAURANT	SUPPORT DE VENTE - 1	Session 2015	EP3 - COMMUNICATION ET COMMERCIALISATION	Page 3/4
----------------	-------------------------	--------------	---	----------

CARTE DES VINS

	Verre 12 cl	37.5 cl	75 cl
<u>Vins blancs</u>			
AOC Muscadet de Sèvre et Maine sur lie 2013	4.50 €	10.00 €	18.00 €
AOC Sylvaner 2012 Hugel	4.50 €		21.00 €
 AOC Riesling 2013 Hugel		13.00 €	22.00 €
AOC Pouilly Fuissé 2011 Bouchard	6.00€		22.00 €
AOC Pouilly Fumé 2011 Ladoucette		18.00 €	34.00 €
AOC Bandol 2011 Domaine d'Ott			42.00 €
AOC Graves 2010 Château Londe			30.00 €
<u>Vins Rosés</u>			
AOC Palette 2013 Henri Bonnaud	5.00 €		25.00 €
AOC Cabernet d'Anjou 2013 Domaine Musset		10.00 €	21.50 €
AOC Bordeaux 2013 Dourthe			22.50 €
AOC Chinon 2012 Saget		11.50 €	22.00 €
<u>Vins rouges</u>			
AOC Montagne Saint Emilion 2010 Dourthe		16.00 €	28.00 €
AOC Patrimonio 2011 Casa Laora	4.50 €	13.00 €	22.00 €
AOC Côtes du Ventoux 2011 Chapoutier		15.50 €	27.00 €
 AOC Pinot noir 2011 Lorentz	6.00 €		37.00 €
AOC Bourgueil 2013 Baudry Dutour			24.50 €
AOC Vin de Corse Sarterne 2012 Clos Capitoro			21.00 €
<u>Vins effervescents</u>			
AOC Crémant d'alsace Ackermann			28.00 €
Champagne Besserat Bellefon	12.00 €		48.00 €
<u>Produits Cidricoles</u>			
AOC Cidre du Pays d'auge Huet			7.50 €

- Nos Prix s'entendent Taxes et Service Compris