

CARTE

ENTREES

SAUMON FUMÉ ET SON ACCOMPAGNEMENT	10 €
AVOCAT AUX CREVETTES SAUCE COCKTAIL	7 €
FOIE GRAS DE CANARD ET SA CONFITURE DE FIGUES	13 €
CRÈME DUBARRY	8 €

POISSONS

FILETS DE SOLE DUGLÉRÉ	22 €
DARNE DE SAUMON GRILLÉ SAUCE HOLLANDAISE	9 €
TRUITE AU RIESLING	10 €
BAR OU LOUP GRILLÉ AU FENOUIL	13 €

VIANDES

CÔTE DE BŒUF SAUCE BÉARNAISE (2 personnes)	35 € / 2 pers.
POULET DE BRESSE - GALETTE DE POMMES DE TERRE	13 €
STEACK TARTARE - POMMES ALLUMETTES	14 €
LAPEREAU A LA DIJONNAISE	16 €

FROMAGES

PLATEAU DE FROMAGES REGIONAL	6 €
------------------------------	-----

DESSERTS

CRÊPES FLAMBÉES AU COINTREAU (2 personnes)	12 € / 2 pers.
ILES FLOTTANTES AUX PRALINES	5 €
CHARLOTTE AUX POIRES WILLIAM'S	7 €
PÊCHES MELBA	6 €

PRIX NETS

Groupement académique Est	Session 2004	CARTE COMMERCIALE	
C.A.P. Restaurant			
Epreuve : EP1 – Commercialisation et prise de commande	Durée : 30 mn	Coef. 4	page 1/4

MENU POUR FORMULES

Formules =

Entrée + plat	12,00 €
Plat + dessert	11,00 €
Menu complet	17,00 €

TERRINE DE SANDRE ET BROCHET - SAUCE VERTE

~~~~~

ANDOUILLETTE A LA CRÈME DE CHAOURCE - POMMES A L'ANGLAISE

~~~~~

TARTE TATIN FLAMBÉE AU CALVADOS ET SA CRÈME ÉPAISSE

~~~~~

CARTE DES BOISSONS

APERITIFS

KIR VIN BLANC	(12 cl)	3,50 €
FLÛTE DE CHAMPAGNE	(12 cl)	6,00 €
RATAFIA DE CHAMPAGNE	(5 cl)	3,50 €
RICARD / PASTIS	(2 cl)	2,50 €
MARTINI (rouge, blanc, rosé)	(5 cl)	3,50 €
PORTO (blanc, rouge)	(5 cl)	3,50 €
FLOC DE GASCOGNE	(5 cl)	3,50 €
MACVIN	(5 cl)	3,50 €
PINEAU DES CHARENTES	(5 cl)	3,50 €
PICON		2,40 €

COCKTAILS

CHAMPAGNE COCKTAIL	(15 cl)	6,00 €
WHISKY SOUR	(8 cl)	8,00 €
SIDE CAR	(8 cl)	8,00 €

EAUX DE VIE

COGNAC (X.O.)	(4 cl)	9,00 €
ARMAGNAC (V.S.O.P.)	(4 cl)	7,00 €
CALVADOS***	(4 cl)	5,00 €

LIQUEURS

GRAND MARNIER	(4 cl)	7,00 €
IZARRA	(4 cl)	7,00 €
GÉNÉPI	(4 cl)	7,00 €

BOISSONS SANS ALCOOL

PERRIER	(33 cl)	3,00 €
SCHWEPPE	(25 cl)	3,00 €
PEPSI-COLA	(25 cl)	3,00 €
LAIT FRAISE	(12 cl)	3,00 €
AGRUMES PRESSÉS		4,50 €
JUS DE FRUITS	(19 cl)	3,00 €

CARTE DES VINS

	Bouteille de 75 cl	Bouteille de 37,5 cl
CHAMPAGNE		
LAURENT PERRIER (Brut) (NM)	40 €	22 €
BERNARD GAUCHER brut, (blanc de noirs) (RM)	35 €	18 €
ALSACE		
ALSACE GEWURZTRAMINER 1990 (vendanges tardives) (blanc)	50 €	
ALSACE PINOT NOIR 2002 (rouge)	13 €	7 €
VAL DE LOIRE		
MUSCADET SUR LIE 2002 (blanc)	11 €	6 €
SAUMUR CHAMPIGNY 2003 (rouge)	12 €	7 €
CRÉMANT DE LOIRE (blanc)	18 €	
BOURGOGNE		
CHABLIS "GRAND CRU GRENOUILLES" 1998 (blanc)	40 €	
FIXIN 2000 (rouge)	23 €	12 €
JURA / SAVOIE		
CHATEAU CHÂLON 1995 (blanc)	60 €	
VIN DE PAILLE 1998 (blanc)	55 €	
SEYSSEL MOUSSEUX (blanc)	20 €	
BORDEAUX		
SAINT EMILION - CHÂTEAU PAVIE 1992 1 ^{er} gd cru (rouge)	75 €	38 €
POMEROL 1989 (rouge)	90 €	
BORDEAUX ENTRE DEUX MERS 2000 (blanc)	10 €	
VALLEE DU RHÔNE		
CHÂTEAUNEUF DU PAPE 1997 (blanc)	40 €	
MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE (VDN)	45 €	
TAVEL 2002 (rosé)	20 €	
VIN D'AUTRES RÉGIONS		
PATRIMONIO 2002 (rosé)	18 €	15 €
IROULEGUY 1996 (rouge)	25 €	

PRIX NETS