

le Commerce^{***}
Hôtel Restaurant Spa

Carte et menus 2019



www.commerce31.com

Et si vous réservez ici
avec vos **Chèques-Vacances** ?



Pensez à les utiliser chez nous pour toutes vos réservations !

Restaurant le Commerce Av. de Boulogne 31 800 St-Gaudens Prix nets

Apéritifs

Accompagnés de canapés aux heures de repas

Champagne Taittinger brut la coupe 12 cl	11,00€
Kir Royal Taittinger cassis ou pêche 12cl	11,50€
Muscat, Floc de Gascogne, kir vin blanc	6,00€
Cinzano, Porto, Pastis 4cl 51 ou Ricard ou Pernod	6,00€
Verre de vin liqueureux 12 cl A.O.C Cadillac	6,00€
Gin, Vodka, Rhum blanc, 6 cl	8,50€
Jus de fruit Pago, Orangina, Ice tea, Coka ect	4,00€
Orange pressée	5,00€
Cocktail de Jus de Fruits	8,00€

Bières

Pression Meteor	25 cl 4,00€	50 cl 7,00€
Artisanale des Pyrénées blanche ou ambrée 33 cl	5,00€	

Cocktails

Américano maison Gin, Cinzano bitter & rouge	11,00€
Mojito Rhum Havana 3ans, Soda, Menthe, Sucre, Citron Vert	11,00€
Gin Tonic, Whisky coca ect...	11,00€

Whiskys 6cl

Scotch Ballantine's	8,00€
Scotch Aberlour 10ans, Bourbon	11,00€
Scapa 16 ans, Aberlour 15 ans, Tormore 16 ans,	14,00€

Champagne Taittinger A.O.C.

Brut Réserve 75cl	60,00€
Brut Réserve 37.5cl	33,00€

Digestifs 6cl

Armagnac, Cognac, Calvados	8,00€
Prune, Eaux de Vie de Mirabelle, Liqueurs	8,00€
Bas Armagnac Gelas 8 ans	11,50€

Eaux minérales

Vittel, Badoit, San Pellegrino	1l 6,00€	½l 4,50€
--------------------------------	----------	----------

*Menu à 25 € *Entrée, plat, dessert*
*Menu à 22 € *Entrée, plat ou plat, dessert*

Entrée du Jour

Œufs mollets sur lit de Poireaux

Jambon Ibérique de 15 mois

Crudités variées

Potage de Légumes

et

Plat du jour

Cassoulet

Pièce de Bœuf grillée

Daube au Madiran

Poulet fermier grillé

Omelette aux herbes

Truite de Nistos meunière

et

Dessert du jour

Crumble aux Pommes et Fruits rouges

Salade de fruits frais

Gâteau Russe, crème glacée à la Violette

Le plat du jour : 16€

Menu des enfants de -13 ans 10 €

Steak haché ou nuggets de Poulet ou suggestion

et

Boisson & Dessert

Tous les plats contiennent au moins un des aliments signalé dans la liste des allergènes de la DGCCRF (céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, fruits à coques, arachides, céleri, moutarde, graines de sésames, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusque) Le détail dans nos préparations est à votre disposition

Menu du Terroir à 30 €

Menu type hors suggestions de saison

Entrée, plat, fromage ou dessert



Feuilleté de Ris de Veau régence

Coquille de Noix de Saint-Jacques gratinée

Tartare de Saumon mariné, baies roses

Calamars à l'américaine

Melon à l'Italienne

Hors d'œuvres Commingeois

(Crudités, charcuteries, foie gras)

ou

Salade Gersoise

(Gésiers, magret fumé, foie gras de Canard)

et

Carré de Veau rôti, sauce aux Girolles

Magret de Canard aux Girolles

Daube au Madiran

Entrecôte grillée, beurre Maître d'hôtel

Cassoulet Commingeois au Tarbais

Saumon braisé au Jurançon

Filet de Dorade rôti

Truite de Nistos meunière

Lotte à l'Américaine

et

Sélection de Fromages affinés ou dessert à la carte

Un cahier détaillant les allergènes contenus dans nos préparations est à votre disposition

Fête des mères

37 €

MENU

Dimanche 26 mai 2019

Salade Gersoise Gésiers, magret fumé, foie gras
ou

Feuilleté de Ris de Veau régence
ou

Carpaccio de Saumon mariné
ou

Foie de Canard maison en terrine

Coquille de Noix de Saint-Jacques gratinées



Filet de Bœuf rôti, sauce Bordelaise
ou

Carré de Veau rôti, sauce aux Girolles
ou

Souris d'Agneau Pascal de 7 heures
ou

Magret de Canard au Chèvre et Miel
ou

Saumon braisé au Jurançon
ou

Filet de Bar rôti, sauce vierge au Basilic
ou

Lotte à l'Américaine



Farandole des desserts
ou

Plateau de Fromages fermiers



La Carte

Entrées Froides



<i>Hors d'Œuvre Commingeois</i> <small>Crudités, charcuteries, foie Gras</small>	17,00 €
<i>Jambon Ibérique de 15 mois</i>	14,00 €
<i>Carpaccio de Bœuf au pesto</i>	14,00 €
<i>Salade de Fromage de chèvre chaud d'Escanecrabe</i>	15,00 €
<i>Salade de Noix de Saint-Jacques à l'Estragon</i>	16,00 €
<i>Salade Gersoise</i> <small>Foie gras de Canard, gésiers confits, magret fumé</small>	16,00 €
<i>Salade Gourmande</i> <small>Foie gras, gésiers, magret fumé & grillé</small>	21,00 €
<i>Salade mixte</i>	10,00 €
<i>Foie de Canard en terrine et ses toast</i>	21,00 €
<i>Saumon fumé et ses toasts</i>	21,00 €
<i>Œufs mollets sur lit de Poireaux</i>	11,00 €

Entrées chaudes

<i>Potage de Légumes</i>	10,00 €
<i>Coquille Saint-Jacques gratinée</i>	14,00 €
<i>Omelette</i> <small>jambon ou fromage ou champignons, (Girolles suppl.3€)</small>	12,00 €
<i>Œufs au plat et Jambon du pays</i>	14,00 €

Un cahier détaillant les allergènes contenus dans nos préparations est à votre disposition

Poissons

<i>Sole Belle Meunière ou Grillée (300 g)</i>	30,00 €
<i>Parillade de poissons (300 g)</i>	30,00 €
<i>Truite des Pyrénées meunière ou aux amandes</i>	16,00 €
<i>Suggestion du jour selon marée</i>	16,00 €
<i>Gambas grillées flambées à l'Armagnac</i>	22,00 €
<i>Cuisses de Grenouilles à la Provençale</i>	24,00 €

Viandes

<i>Steak Tartare</i>	23,00 €
<i>Entrecôte Grillée Beurre maître d'hôtel ou aux Echalotes</i>	23,00 €
<i>Côte de Bœuf pour 2 personnes</i>	60,00 €
<i>Faux Filet Grillé</i>	20,00 €
<i>Filet de Bœuf grillé</i>	25,00 €
<i>Filet de Bœuf Rossini</i>	30,00 €
<i>Côte de Veau poêlée</i>	23,00 €
<i>Souris d'Agneau de 7 heures</i>	20,00 €
<i>Daube de Bœuf au Madiran</i>	20,00 €
<i>Ris de Veau Régence</i>	24,00 €
<i>Magret de Canard grillé aux Girolles ou Chèvre et miel</i>	23,00 €
<i>Cuisse de Canard confite</i>	18,00 €
<i>Cassoulet</i>	21,00 €
<i>Poulet Fermier grillé</i>	18,00 €

Fromages et desserts 7,00 €