

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

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

Bières

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

Cocktails

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

Whiskys 6cl

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

Champagne Taittinger A.O.C.

<i>Brut Réserve 75cl</i>	60,00€
<i>Brut Réserve 37.5cl</i>	33,00€

Digestifs 6cl

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

Eaux minérales

<i>Vittel, Badoit, San Pellegrino</i>	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

MENU

FÊTE DES PÈRES

37€

Salade Gersoise Gésiers, magret fumé, foie gras

ou

Feuilleté de Ris de Veau régence

ou

Tartare de Saumon mariné aux baies roses

ou

Melon & Jambon ibérique de 15 mois

ou

Coquille de Noix de Saint-Jacques gratinées



*Filet de Bœuf rôti, sauce Bordelaise **

ou

*Carré de Veau rôti, sauce aux Cèpes **

ou

*Gigot d'Agneau rôti **

ou

*Entrecôte grillée beurre Maître d'Hôtel **

ou

Filet de Bar rôti, sauce vierge au Basilic

ou

Lotte à l'Américaine



Farandole des desserts ou

Plateau de Fromages fermiers



Fait maison

* : accompagné de Truffes blanches d'Aurignac

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 €

<i>Fromages et desserts</i>	7,00 €
-----------------------------	--------