

le Commerce<sup>\*\*\*</sup>  
Hôtel Restaurant Spa

Carte et menus 2019



[www.commerce31.com](http://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 &amp; 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*

*Oufs 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*

# 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 &amp; 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 €