

le Commerce

Hôtel Restaurant Spa

Apéritifs Accompagnés de canapés aux heures de repas

Floc, Pastis, kir vin blanc, martini, bière artisanale 33cl ...	6,0 €
Gin, Vodka, Whisky, Rhum blanc, 6 cl	8,5 €
Bière pression, Jus de fruit, Soda, Orange pressée	4,0 €
Gin Tonic, Aberlour 10ans, Bourbon, Whisky coca	11,0 €
Scapa 16 ans, Aberlour 15 ans, Tormore 16 ans,	14,00 €

Extrait de la carte des vins

		75cl	37,5cl	Au Verre
Blanc	Cotes de Gascogne A.O.P. dom. Guillaman	17,0 €	13,0 €	4,0 €
	Jurançon A.O.C. dom Cauhapé	26,0 €	16,0 €	6,0 €
	Champagne A.O.P. Taittinger Brut Réserve	60,0 €	33,0 €	11,0 €
Doux	Alsace Gewurztraminer A.O.P. L. Freyburger 	28,0 €	18,0 €	
	Cadillac A.O.P. dom. du Vic	26,0 €		6,0 €
Rosé	Gaillac A.O.P. Croix des Marchands	17,0 €	13,0 €	4,0 €
	Côtes de Provence A.O.C. Château Sainte Roseline	28,0 €	18,0 €	
	Côtes de St Mont AOVDQS Les Ht de Bergelles	20,0 €		
Rouge	Gaillac A.O.P. dom. Croix des Marchands	17,0 €	13,0 €	4,0 €
2017	Fronton A.O.P. Château Plaisance 	19,0 €		
	Ventoux A.O.P. Paul Jaboulet Aîné	17,0 €		4,0 €
2016	Graves A.O.P. Château des Gravières	26,0 €		17,0 €
2015	Haut-Médoc A.O.P. Mademoiselle L	30,0 €		
2016	Minervois A.O.P. "Le Mourel" Mas Paumarel	24,0 €		
2014	Cahors A.O.P. Prieuré de Bovila	24,0 €		
2017	Pic Saint-Loup A.O.P. "Le loup du Pic"	24,0 €		
2017	Givry 1er Cru A.O.P. "Clos Charlé" dom. Mouton	33,0 €		18,0 €
2017	Nuit Saint-Georges A.O.P. "G. Vigne" dom. Rion	49,0 €		
2017	Vosne Romanée A.O.P. "Village" dom. Rion & Fils	55,0 €		

Digestifs

Armagnac, Cognac, Calvados, Prune, Mirabelle, Liqueurs	8,0 €
Bas Armagnac Gelas 8 ans	11,5 €

Eaux minérales

Vittel, Badoit, San Pellegrino	1/2 l	1 litre
	4,5 €	6,0 €

FÊTE DES MÈRES DIMANCHE 7 JUIN 2020

MENU A 40€

Amuse-bouche

Salade Gersoise Gésiers, magret fumé, foie gras de Canard

Ris de Veau régence

OU

Tartare de Saumon mariné aux baies roses

OU

Foie Gras de Canard en terrine, ses toasts

OU

Coquille de Noix de Saint-Jacques gratinées

Souris d'Agneau de 7 heures

OU

Gigot d'Agneau rôti

OU

Filet de Bœuf sauce au poivre vert

OU

Carré de Veau rôti, sauce aux Girolles

OU

Filet de Bar rôti, sauce vierge au basilic

OU

Lotte à l'Américaine

Farandole des desserts

OU

Plateau de fromages