

PIZZAS AU FEU DE BOIS

PÂTE À PIZZA FAITE MAISON, FROMAGE 100% MOZZARELLA, LÉGUMES FRAIS, 25% DE FARINE LOCALE DE LA FERME DE L'ÉCHELLE.

DEL ESTATE

sce tomates, mozzarella, carpaccio de bœuf, p. de terre, ail, salade, parmesan, origan

TRATTORIA

sce tomates, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, câpres, origan

PESCATORE

sce tomates, mozzarella, fruits de mer, câpres, beurre à l'ail, origan

GIARDINO

sce tomates, mozzarella, oignons, tomates fraîches, origan

GIOVANNA

sce tomates, mozzarella, jambon, pancetta, œuf, origan

MARINA

sce tomates, mozzarella, thon, tomates fraîches, câpres, anchois, origan

ROMINA

sce tomates, mozzarella, tomates fraîches, origan

BOSCAIOLA

sce tomates, mozzarella, jambon, champignons, origan

GORGONE

sce tomates, mozzarella, jambon, gorgonzola, origan

BRIOLA

sce tomates, mozzarella, jambon, chorizo, œuf, origan

CALZONE

sce tomates, mozzarella, jambon, coeurs d'artichauts, câpres, œuf, origan

PARMA

sce tomates, mozzarella, tomates fraîches, jambon Serano, origan

CAMPAGNELLA

sce tomates, mozzarella, lardons, oignons, œuf, origan

FINESTRINO

sce tomates, mozzarella, viande hachée, oignons, crème fraîche, œuf, origan

SPARRIAGIO

sce tomates, mozzarella, tomates fraîches, coeurs d'artichaut, asperges, crème, origan

SALMONE

sce tomates, mozzarella, tomates fraîches, crème fraîche, saumon fumé, origan

CAPRIOLO

sce tomates, mozzarella, tomates fraîches, chèvre, salade, origan

FORMAGGIO

sce tomates, mozzarella, gorgonzola, emmental, chèvre, origan

NICOLO

sce tomates, mozzarella, panaché : sparrigiagio, salmone, capriolo, origan

ARTHUR

sce tomates, mozzarella, noix de Pétoncle, crevettes, saumon fumé, origan

ESCARGOT

sce tomates, mozzarella, escargots, beurre à l'ail, origan

MAROILLES

sce tomates, mozzarella, jambon, maroilles, origan

PERIGOURDINE

sce tomates, mozzarella, jambon, gésiers, beurre à l'ail, origan

ROMANE

sce tomates, mozzarella, poulet, merguez, œuf, paprika, origan

MARGOT

base crème fraîche, mozzarella, pommes de terre, lardons, reblochon, origan

ALSACIENNE

base crème fraîche, mozzarella, lardons, oignons, origan

PIZZA DU MOMENT

À L'ARDOISE

SUPPLÉMENT

Légume - Oeuf : 0,50€ | Viande - Charcuterie - poissons : 1,00€

PÂTES LOCALES D'ANCIENVILLE

SAUCES FAITES MAISON

CARBONARA pancetta, crème, parmesan

SALMONATA saumon fumé, crème

PÉTONCLE, crevettes, crème

CHOCOLAT LIÉGEOIS

glace chocolat, chocolat chaud, chantilly maison

CAFÉ LIÉGEOIS

glace café, café chaud, chantilly maison

BOUNTY

glace noix de coco, chocolat chaud et chantilly maison

ICE MINT

glace menthe, chocolat chaud et chantilly maison

MURANO

glace vanille, crème de marrons, chantilly maison

COUPES COCKTAIL 3 BOULES

MARTINQUAISE

glace rhum raisin, rhum, chantilly maison

COLONEL sorbet citron, vodka

FERRARE sorbet poire, poire williams

VULCANO glace menthe, Get 27

NOS IRISH COFFEE

IRISH COFFEE (Whisky) - AMERICAN COFFEE (Jack Daniel's) -

CARIBBEAN COFFEE (Rhum)

Les Desserts

PÂTISSERIES MAISON

PÂTISSERIE DU MOMENT

FONDANT AU CHOCOLAT MAISON

glace vanille, chantilly maison

PROFITEROLES

choux, chocolat chaud et chantilly maison

CARPACCIO D'ANANAS FRAIS

coulis de fruits, boule de glace au choix et chantilly maison

TARTE AU FEU DE BOIS

(à commander impérativement en début de service)

TONINO pommes, crème fraîche, cannelle, rhum

GLACES ET SORBETS

1 BOULE | 2 BOULES | 3 BOULES

SORBETS : framboise, poire, citron, noix de coco

GLACES : vanille, café, chocolat, menthe, rhum raisin, fraise

COUPES GLACÉES 3 BOULES

DAME BLANCHE

glace vanille, chocolat chaud, chantilly maison

Les terrasses Hôtel - Restaurant

★★★

*Sabine, Emmanuel et leur équipe,
vous souhaitent un agréable moment.*

ENTRÉES CLASSIQUES

SALADE SICILIA

salade, tomates, asperges pic-nic, saumon fumé, jambon Serano, parmesan râpé

SALADE DE CHÈVRE CHAUD

salade, tomates et toasts de chèvre

SALADE DE LARDONS GÉSISERS

salade, tomates, lardons, gésiers, croûtons

ENTRÉES GASTRONOMIQUES

BURGER BRIOCHÉ DE FOIE GRAS POÊLÉ

foie gras posé sur lit de confiture de figes, oignons confits maison, feuilles de salade, balsamique et sa tranche de magret fumé

CARPACCIO DE SAUMON FUMÉ

salade, condiments, avec ou sans parmesan

ROUGAIL DE PÉTONCLES

(crues marinées), dés de tomates, oignons relevés d'une marinade citron vert poivre vert, sauce pesto

POÊLÉE D'ESCARGOTS PERSILLADE

NOS GRANDES SALADES

SALADE DES TERRASSES

salade, tomates, magret fumé, lardons, pommes de terre sautées, œufs durs

SALADE SUD-OUEST

salade, tomates, magret fumé, lardons, pépites de foie gras poêlé, p. de terre sautées à l'ail

SALADE ESTIVALE (PÉRIODE DE FRAISES)

Crottin de chèvre cru, saumon fumé, avocat, fraises et vinaigrette au miel et piment doux fumé

SALADE SICILIA

salade, tomates, asperges pic-nic, saumon fumé, jambon Serano, parmesan râpé

SALADE DE CHÈVRE CHAUD

salade, tomates et toasts de chèvre local de Villemontoire

SALADE DE LARDONS GÉSISERS

salade, tomates, lardons, gésiers, croûtons

SALADE DU MOMENT

À L'ARDOISE

*Nos plats sont composés avec les produits de 12 producteurs locaux
Tous nos plats sont «faits maison» et élaborés sur place à partir de produits bruts.*

NOS VIANDES

GARNITURE AU CHOIX

Pommes de terre fraîches sautées à l'ail, Fricassée de légumes frais (suivant le moment), Pâtes locales d'Ancienville.

ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE

déglacée au vinaigre de xérès, salade, pommes de terre sautées à l'ail, compotée de pommes et toasts

TOURNEDOS GRATINÉ*

(*beurre, ail, oignon, chapelure et persil)

MAGRET DE CANARD

au miel et sa poire rôtie au vin maison, pommes de terre sautées à l'ail

ANDOUILLETTE CHAMPENOISE AUX HERBES

ENTRECÔTE 250G

SALTIMBOCCA

escalope de veau enroulée dans une tranche de jambon Serano, crème, parmesan

TARTARE DE BOEUF

pommes de terre sautées à l'ail, sauce blanche, salade

CARPACCIO DE BŒUF

salade, pomme de terre sautées à l'ail, condiments, avec ou sans parmesan

VIANDE DU MOMENT OU POISSON

À L'ARDOISE

NOS POISSONS

RISOTTO D'ECREVISSES décortiquées et SAINT-JACQUES POÊLÉES

ROUGETS MARINÉS

pommes de terre sautées à l'ail fricassée sauce cidre

GAMBAS SAUTÉES A L'AIL

Pâtes locales d'Ancienville revenues dans le jus de cuisson

TARTARE DE STEAK DE THON

pommes de terre sautées à l'ail, sauce blanche, salade

CARPACCIO DE SAUMON FUMÉ

salade, pommes de terre sautées à l'ail, condiments, avec ou sans parmesan

POISSON DU MOMENT OU VIANDE

À L'ARDOISE

Tous nos plats sont «faits maison» et élaborés sur place à partir de produits bruts

MENU TRATTORIA

ENTRÉES

- Salade SICILIA : salade, tomates, asperges pic-nic, saumon fumé, jambon Serano, parmesan râpé
- Salade de chèvre chaud local : salade, tomates et toasts de chèvre
- Salade de lardons gésiers : salade, tomates, lardons, gésiers, croûtons

PLATS

Pizza ou pâtes locales d'Ancienville au choix

DESSERTS

au choix ou Irish coffee

ASSIETTE DE FROMAGE EN SUPPLÉMENT



MENU GOURMAND

ENTRÉES

- 1ère entrée
 - Saumon fumé mariné
 - Rougail de pétoncles
- oignons, tomates émincées légèrement épicées
- 2ème entrée
 - Burger Foie gras poêlé
- Saint-Jacques poêlées, compotée de pommes sauce au cidre

TROU NORMAND

- Poire, poire williams
- Cassis, crème de cassis
- Citron, vodka

PLATS

- Tournedos gratiné* (*beurre, chapelure, oignons, persil, ail)
- Pommes de terre sautées
- Magret de canard au miel, pommes de terre sautées à l'ail
- Risotto d'ecrevisSES décortiquées

FROMAGES

Reblochon, Maroilles, crottin de chèvre et sa salade

DESSERTS

Pâtisserie du jour ou dessert au choix

MENU DÉCOUVERTE

ENTRÉES

au choix sur toute la carte

PLATS

au choix sur toute la carte

DESSERTS

au choix ou Irish coffee

ASSIETTE DE FROMAGE EN SUPPLÉMENT



MENU PLAISIR

ENTRÉES

- Salade SICILIA : salade, tomates, asperges pic-nic, saumon fumé, jambon Serano, parmesan râpé
- Salade de chèvre chaud : salade, tomates et toasts de chèvre
- Salade de lardons gésiers : salade, tomates, lardons, gésiers, croûtons

PLATS

- Magret de canard au miel, pommes de terre sautées à l'ail
- Andouillette champenoise aux herbes, pommes de terre sautées à l'ail, sauce poivre ou échalotte
- Entrecôte 250g, pommes de terre sautées à l'ail, sauce poivre ou échalotte
- Gambas sautées à l'ail, Pâtes locales d'Ancienville revenues dans le jus de cuisson

ASSIETTE DE FROMAGE EN SUPPLÉMENT



MENU DU PETIT GLADIATEUR

Une moyenne pizza au choix **OU** une moyenne pâtes locale au choix **OU** Nuggets de filet de poulet panés au Corn Flakes et pommes de terre

Une boisson au choix

Une ou deux boules de glace au choix **OU** glace Smarties