

Votre **Brasserie Conti** vous accueille du lundi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h et les dimanches de 12h à 14h00.

Réservez votre table avec confirmation immédiate au **03 26 40 39 35** ou sur **www.grandhotelcontinental.com**



Tous nos plats sont réalisés sur place, avec des produits frais et de saison.

SELECTIONS VINS

BORDEAUX

CHATEAU VILLEFRANCHE 2013
(GRAVES)
Bouteille : 27 € - Verre (12cl) 5,90 €

VIN DE BOURGOGNE

ALIGOTE BLANC
(BOUCHARD PERE & FILS)
Bouteille : 27 € - Verre (12cl) : 5,30 €

COTES DU RHONE

CAIRANNE
Bouteille : 31 € - Verre (12cl) : 5,50 €

VINS DE LOIRE

SANCERRE BLANC
(CHT DE SANCERRE)
Bouteille : 32 € - Verre (12cl) : 6,90 €

MENETOU SALON BLANC

Bouteille : 37 €

POUILLY FUME

(LADOUCETTE) 2015
Bouteille : 49 €

SELECTIONS CHAMPAGNES

HENRIOT BRUT

Bouteille : 60 € - Coupe (12cl) : 8,50 €

SADI MALOT BLANCS DE BLANC

Bouteille : 61 €

JACQUART ROSE

Bouteille : 60 €

Formule du Conti 22,00 €

Caviar d'aubergines

Eggplant caviar

ou

Terrine de gésiers

Terrine of gizzards

★ ★ ★

Tagliatelles aux coques et poissons

*Tagliatelle with
cockles and fish*

ou

Langue de bœuf,

Sauce gribiche et carottes

Beef tongue with carrots and gribiche sauce

★ ★ ★

Bûche de Noël choco-poire

Christmas log cake with chocolate and pear

ou

Ile flottante, biscuits Rose de Reims

Floating island with pink biscuits of Reims

★ ★ ★

2 verres de vin de réserve ou ½ eau minérale ou 1 bière + 1 café ou 1 thé

2 glasses of wine or ½ of bottle of mineral water or a beer + a coffee or a tea

*** Menu valable du 13 décembre au 23 décembre 2017**

**Menu available from 13th December till 23th December 2017*

Menu Dégustation 36,00 €

Terrine de légumes

Vegetables terrine

ou

Foie gras de canard mi-cuit et mariné au

Ratafia de Champagne

*Half-cooked duck Foie Gras
marinated with Ratafia*

★ ★ ★

**Poêlée de saint jacques, écrasé de pomme
de terre et pamplemousse**

*"Pan-seared scallop, mashed potatoes and
grapefruit*

ou

Côtelettes d'agneau,

tian de légumes et jus au romarin

*Lamb chops, vegetable tian and rosemary
juice*

★ ★ ★

**Moelleux au chocolat 75% de Tanzanie,
crème anglaise à la vanille Bourbon**

*Half-cooked darkchocolate cake 75% origin
Tanzania with custard*

ou

Eclair vanille poire, caramel beurre salé

« Eclair » with vanilla, pear and salted caramel

Menu enfant 12 €

Les enfants peuvent choisir leur entrée, plat et dessert de la carte à
la taille junior

+ 1 boisson non-alcoolisée au choix

Children can choose their starter, main course and dessert of the
menu at a junior size among the meals with 1 soft drink

Végétariens, allergies, régimes alimentaires...

Interrogez-nous, c'est avec plaisir que nous vous
réaliserons un plat sur mesure !

Vegetarians, allergies, diets... ask us and we would be
delighted to cook a special meal just for you!

Entrées | Starters

Terrine de légumes rôtis 11 €
Roasted vegetables terrine

Velouté de potimarron 9 €
Cream of pumpkin soup

Foie gras de canard mi-cuit, 18 €
mariné au Ratafia de Champagne
*Half-cooked duck Foie Gras
marinated with Ratafia*

Tartare de saint jacques,
Aux légumes de saison 16 €
Scallop tartar with vegetables.

Salade César

En entrée 11 €
En plat 17 €

*Caesar Salad
(chicken, tomatoes, salad, parmesan,
anchovy dressing, poached egg)*
Starter 11 €
Main dish 17€

Poissons | Fishes

Poêlée de saint Jacques,
écrasé de pomme de terre 26 €
*Pan-seared scallop, mashed
potatoes and grapefruit*

Brochette de saumon et gambas,
wok de légumes au soja 20 €
*Salmon and prawns skew,
vegetables wok with soy*

Filet de cabillaud, pamplemousse,
pommes de terre, lait de coco 22€
*Cod fillet with grapefruit, crushed
potatoes and coconut milk*

Viandes / Meats

Filet de boeuf (200 gr) 26 €
Beef fillet (200 gr)

Ris de veau, potimarron 26€
Sweetbread with squash gratin

Tartare de bœuf du Conti 19.50 €
The Conti's knife-cut steak tartar

Carré d'agneau rôti 29 €
Roasted rack of lamb

Suprême de volaille 29 €
Chicken supreme

Fromages/ Cheeses

Ardoise de 3 fromages affinés 9.50 €
Range of 3 ripened cheeses,

Desserts

Moelleux au chocolat 9.50 €
Half-cooked dark chocolate cake

Eclair vanille poire
Caramel beurre salé 9.50 €
*« Eclair » with Vanilla, Pear and
salted caramel*

Profiteroles du Conti 9,50 €
Conti's Profiteroles

Poires Belle-Hélène 9.50 €
Poires Belle-Hélène

Café gourmand 6,50 €
Gourmand coffee