

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](http://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) : 5,50 €

### COTES DU RHONE

COTES DU RHONE ROUGE 2015  
(OLIVIER HILLAIRE)  
Bouteille : 31 € - Verre (12cl) : 6,50 €

### VINS DE LOIRE

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

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL  
(LES QUARTERONS)  
Bouteille : 26 € - Verre (12cl) : 6,90 €

POUILLY FUME BLANC  
(LADOUCKETTE) 2015  
Bouteille : 49 € - Verre (12cl) : 8,30 €

CHINON LES CHANTEAUX BLANC 2015  
(COULY-DUTHEIL)  
Bouteille : 42 € - Verre (12cl) : 6,90 €

## SELECTIONS CHAMPAGNES

### DEUTZ BRUT

Bouteille : 58 € - Coupe (12cl) : 8,50 €

### SADI MALOT BLANCS DE BLANC

Bouteille : 49 € - ½ Bouteille : 27 €

### JACQUART ROSE

Bouteille : 60 €

# Formule du Conti 22,00 €

**Gaspacho à la tomate  
concombre et poivron**

*Gaspacho with tomatoes, cucumbers and  
peppers*

*ou*

**Mille feuilles de betteraves rouges  
au chèvre noisettes et amandes**

*Beetroot with goat cheese and nuts*

★ ★ ★

**Côte de porc,  
et sa purée de céleri**

*porck chop with mashed celery*

*ou*

**Filet d'aiglefin,  
risotto aux légumes verts**

*Haddock fillet with vegetable risotto*

★ ★ ★

**Clafoutis à la nectarine**

*Nectarine clafoutis\**

*ou*

**Sablé breton dôme fraise  
Et son coulis**

*Sablé biscuit with strawberry and coulis*

★ ★ ★

**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 bier + a coffee or a tea*

**\* Menu changeant toutes les semaines, valable du 21 au 27 août 2017**

*\*Menu changing every week, available from 21<sup>st</sup> to the 27<sup>th</sup> of August 2017*

# Menu Dégustation 36,00 €

**Soupe froide de melon au Beaumes  
de Venise et ses chips de lard fumé**

*Melon's gazpacho with Beaumes de Venise  
and smoked bacon chips*

*ou*

**Foie gras de canard mi-cuit et mariné au  
Ratafia de Champagne**

*Half-cooked duck Foie Gras  
marinated with Ratafia*

★ ★ ★

**Thon snacké, basquaise de légumes,  
et jus de piperade**

*"Snacked" tuna with Basque vegetables and  
piperade juice*

*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 dark chocolate cake 75% origin  
Tanzania with custard*

*ou*

**Tartelette fraises pistache**

*Strawberry and pistachio pie*

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!

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

## Entrées | Starters

**Gaspacho de melon 11 €**  
**au Beauges de Venise**  
*Melon's gazpacho  
with Beauges de Venise*

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

**Tartare de thon,**  
**Aux légumes de saison 13 €**  
*Tuna tartar with vegetables.*

**Terrine de canard, choux rouge**  
**et ses condiments 9 €**  
*Duck terrine with red cabbage*

**Céleri rémoulade au haddock 12**  
*Celery remoulade with haddock*

**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

**Thon snacké 19 €**  
*"Snacked" tuna*

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

**Lieu jaune rôti 22 €**  
*Roasted lieu jaune fish with chorizo*

## Viandes / Meats

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

**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*

**Paleron de veau à l'estragon 21 €**  
*Veal calf with tarragon*

**Fromages/ Cheese**  
**Ardoise de 3 fromages affinés 9.50 €**

*Range of 3 ripened cheeses,*

## Desserts

**Moelleux au chocolat 9.50 €**  
*Half-cooked dark chocolate cake*

**Fraisier**  
**au Biscuit Rose de Reims 9.50 €**  
*Strawberry cake  
with Biscuit Rose de Reims*

**Profiteroles du Conti 9,50 €**  
*Conti's Profiteroles*

**Tartelette fraise pistache 9.50 €**  
*Strawberry and pistachio pie*

**Pavlova fruits rouges 9.50 €**  
*Red fruits pavlova*

**Parfait glacé café,**  
**biscuit Joconde 9.50€**  
*Iced coffee cream  
with almond biscuit*

**Café gourmand 6,50 €**  
*Gourmand coffee*