

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) : 5,50 €

COTES DU RHONE

COTES DU RHONE ROUGE 2015
(OLIVIER HILLAIRE)
Bouteille : 24 € - 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
(LADOUCETTE) 2015
Bouteille : 49 €

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

SELECTIONS CHAMPAGNES

JOSEPH PERRIER BRUT
Bouteille : 57 € - Coupe (12cl) : 8,50 €

SADI MALOT BLANCS DE BLANC
Bouteille : 49 €

JACQUART ROSE
Bouteille : 60 €

Formule du Conti 22,00 €

Terrine de gésier et champignon

Terrine of Duck Gizzards and Mushrooms

ou

Crème de potimarron

Creamy Pumpkin Soup

★ ★ ★

Suprême de volaille,

Riz sauvage et caviar de trompette

*Chicken Supreme
Wild Rice and Mushroom Dip*

ou

Filet de merlu,

Choux frisé et jus thaï

Hake Filet with Kale and Thai sauce

★ ★ ★

Tarte Bourdaloue

Pear and almond tart

ou

Ile flottante,

Crème anglaise aux biscuits Roses

Floating islands with pink biscuits

★ ★ ★

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 12 octobre au 26 octobre 2017**

**Menu available from 12th till 26th October 2017*

Menu Dégustation 36,00 €

Crème de petits pois et dés de saumon

*Cream of peas and diced salmon
(served cold)*

ou

Foie gras de canard mi-cuit et mariné au

Ratafia de Champagne

*Half-cooked duck Foie Gras
marinated with Ratafia*

★ ★ ★

**Espadon snacké, poêlée de légumes,
au gingembre**

*"Snacked" swordfish with vegetables and
ginger*

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

**Crème de petits pois
Et dés de saumon 11 €**

*Cream of peas and diced
salmon*

**Foie gras de canard mi-cuit, 18 €
mariné au Ratafia de Champagne**

*Half-cooked duck Foie Gras
marinated with Ratafia*

**Tartare d'espadon,
Aux légumes de saison 13 €**
swordfish tartar with vegetables.

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

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

Espadon snacké 19 €
"Snacked" swordfish

**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)

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

Rôti de veau, et champignons 24 €
Roasting Veal and Mushrooms

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

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

Profiteroles du Conti 9,50 €
Conti's Profiteroles

Tarte Bourdaloue 9.50 €
Pear and almond tart

Paris Brest 9.50 €
Paris-Brest pastry

**Parfait glacé ratafia,
biscuits roses 9.50€**
*Ratafia Ice Cream
with "Biscuits rose of Reims"*

Café gourmand 6,50 €
Gourmand coffee