

Restaurant
aux
Fontaine
Grives

*Toute l'équipe
de La Fontaine
Aux Grives
vous souhaite
la Bienvenue
et un excellent
Appétit.*

COCKTAILS MAISON

Suggestion Cocktail du Moment € (selon)

Mojito 8,00€

Caipirinha 7,00€

Daïquiri Passion 9,00€

Negroni 8,00€

Spritz Saint-Germain 9,00€

Pina Colada 8,00€

Gin Fizz 8,00€

BIÈRES PRESSION

Bière blonde 1664 4,00€

Supplément Picon 0,60€

Bière blanche 1664 4,50€

Caporal, Bière ambrée toulousaine en bouteille 4,80€

Fada, Bière artisanale 5,00€

APÉRITIFS

Coupe de Champagne Brut 10 cl 10€

Kir Violette artisanale de Benoît Serres 4,60€

Ricard 4 cl 3,00€

Martini 6 cl 4,60€

Suze 6 cl 4,60€

Porto 8 cl 4,60€

Kir 10 cl 4,00€

SODAS ET EAUX MINÉRALES

Purezza

(eau glacée filtrée, traitée et purifiée)

plate ou gazeuse, à volonté 3,00€

Cocktail ananas coco sans alcool 5,00€

Coca-Cola 33 cl 3,90€

Jus de fruits 30 cl 3,00€

Fuzetea Pêche 25 cl 3,50€

Abatilles (plate ou gazeuse) 33 cl 3,50€

Abatilles (plate ou gazeuse) 75 cl 5,90€

WHISKY (4 cl)

Jack Daniels	Whiskey Tennessee	40%	7€
Knockando 12 ans	Speyside Single Malt	43%	9€
Cardhu 12 ans	Speyside Single Malt	40%	7€
Glenfiddich 12 ans	Highland Single Malt	40%	7€
Jameson	Irish Whisky	40%	8€
Strathisla 12 ans	Speyside Single Malt	40%	9€
Aberlour 10 ans	Highland Single Malt	40%	7€
Glenmorrangie	Highland Single Malt non filtré	43%	10€
Tormore 16 ans	Speyside Single Malt	48%	9€
Tokinoka	Blended Whisky Japan	51,4%	10€
Chivas Regal Extra	Blended Scotch Whisky	40%	10€
Benriach Scotland	Single Malt Scotch	40%	11€
Bushmils 10 ans	Ireland Single Malt Scotch	40%	12€
Guillon	Whisky Français vieilli en fût de Bourgogne Meursault	46%	12€
Aberlour Special	A'Bunadh Single Malt	60,7%	12€
Glenlivet Nadurra	Single Malt Scotch	62%	13€
Bruichladdich	Scottish Barley Single Malt	50%	12€

WHISKY TOURBÉ (4 cl)

Ballantines 17 ans	Blended Scotch Whisky	40%	9€
Lagavulin 16 ans	Islay Single Malt	43%	12€
Caol Ila 12 ans	Single Malt	43%	12€
Aberfeldy 12 ans	Highland Single Malt	40%	10€
Talisker 10 ans	Single Malt	40%	10€

RHUM (4 cl)

Zacapa 23 ans	Rhum du Guatemala Grande Réserve	40%	12€
Pampero	Rhum Vénézuélien	40%	9€
Blackweel	Rhum Jamaïcain	40%	10€
Angostura	Grande Réserve des Caraïbes	40%	10€



Tous les plats
que nous vous
proposons
sont élaborés
exclusivement
avec des
produits frais
préparés Maison.

SUGGESTIONS DE LA SAISON

LE COMMENCEMENT

NOS ENTRÉES

Suggestion du Chef.....	9€
Saumon Gravlax <i>Sauce à la Norvégienne, blinis</i>	12€
Noix de Saint-Jacques <i>Façon Rossini</i>	16€
Pavé de Foie Gras <i>mi-cuit, Brioche aux pignons, Chutney du moment</i>	17€
Croustillant de pied de cochon <i>sur son lit de salade et sa sauce tartare</i>	12€

NOS ARDOISES

Seul ou à partager

Fontaine <i>Foie Gras Maison et Charcuterie artisanale</i>	26€
Terre-Mer <i>Foie Gras mi-cuit et Saumon Gravlax</i>	26€
Coquillages <i>Couteaux et Moules gratinées</i>	21€

NOS SALADES GOURMANDES

Salade Caesar <i>Filets de Poulet panés frits, sauce Caesar</i>	17€
Salade de Crottins de Chavignol chauds, <i>Magret de Canard fumé, Melon, Pignons de pin</i>	17€
Salade de la Mer <i>Gambas, Saumon, Seiches, Thon à la plancha</i>	21€

LA SUITE

Accompagnée de frites maison et salade verte

Tartare de Bœuf du Moment, coupé au couteau.....	18€
Tartare de Saumon à la Mangue et Avocat.....	18€
Burger du moment.....	18€
Entrecôte de Bœuf ± 350 g.	25€
Côte de Boeuf 2 personnes ± 1400 g.	59€
Magret de Canard de la Montagne Noire ± 400 g.	26€
Rognon de Veau entier en persillade.....	19€

NOS INCONTOURNABLES

Accompagnés de la trilogie du moment

Ris de Veau à la Crème de Morilles.....	29€
Turbot entier Grillé.....	31€
Noix de Saint-Jacques Façon Rossini.....	29€
Pavé de Thon rouge Albacore à la plancha.....	24€

MENU FONTAINE

28€

Entrée du Jour

ou

Salade de Chèvre Chaud et Magret Fumé

ou

Saumon Gravlax et sa sauce Norvégienne

ou

Ardoise de la Fontaine

Suggestion du Jour

ou

Onglet de Bœuf à l'échalote et Vin Rouge

ou

Ballotine de Filet Mignon de Cochon

ou

Confit de Canard

Desserts (voir carte)

MENU DES GRIVES

35€

Croustillant de Pieds de Cochon sauce Tartare

ou

Noix de Saint-Jacques Rossini

ou

Tartare de Saumon à la Mangue et Avocat

Émincé de Magret de Canard

ou

Filet de Daurade à la sauce du moment

ou

Ris de Veau à la Crème de Morilles

Dessert au Choix (voir carte)

Restaurant | La
aux Fontaine
Grives

42, rue de la Zone Artisanale de Ribaute
31130 Quint-Fonsegrives
05 61 24 23 21