

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 - Rhum Havana, menthe, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse, Angostura.....	10€
Pina Colada - Rhum Havana, lait de coco, ananas.....	8€
Bora Bora - Rhum Havana, goyave, ananas, grenadine.....	9€
Moscow Mule - Vodka Romanoff, citron, Ginger beer.....	9€
Americano - Campari, Noilly Pratt, Cointreau, eau gazeuse.....	8€
Spritz - Apérol, Martini blanc, Prosecco, eau gazeuse, rondelle d'orange.....	7€
Caïpirihna Mescal - Mescal Mahani, citron vert, eau gazeuse, sucre de canne.....	8€

## COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito - Eau gazeuse, menthe, citron vert, sucre de canne.....	6€
Sunset - Goyave, orange, ananas, grenadine.....	5€

## BIÈRES

Bière pression blonde Beck's 4,00€
Supplément Picon 0,60€
Bière blanche 4,50€
Caporal, Bière ambrée toulousaine 4,80€
Fada IPA 5,00€

## APÉRITIFS

Coupe de Champagne Brut 10 cl 10€
Kir Violette artisanale de Benoît Serres 5,00€
Ricard 4 cl 4,00€
Martini 6 cl 5,00€
Suze 6 cl 5,00€
Porto 8 cl 4,60€
Kir 10 cl 4,00€

## MINÉRALES

Purezza - (eau glacée filtrée, traitée et purifiée) plate ou gazeuse, à volonté 3,00€
Coca-Cola 33 cl 4,00€
Jus de fruits 30 cl 3,00€
Fuze tea Pêche 25 cl 3,50€
Abatilles (plate ou gazeuse) 33 cl 3,50€
Abatilles (plate ou gazeuse) 75 cl 6,50€

### WHISKY (4 cl)

Jack Daniels	Whiskey Tennessee	40%	8€
Knockando 12 ans	Speyside Single Malt	43%	9€
Haig Club	Single Malt	40%	9€
Cardhu 12 ans	Speyside Single Malt	40%	8€
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€
Glenlivet Founder's Réserve	Single Malt	40%	12€
Yakamazura	Blended Whisky Japan	40%	10€
Chivas Regal Extra	Blended Scotch Whisky	40%	10€
Bushmils 10 ans	Ireland Single Malt Scotch	40%	12€
Aberlour Special	Cash Anamh Single Malt	60,7%	12€

### WHISKY TOURBÉ (4 cl)

Lagavulin 16 ans	Islay Single Malt	43%	13€
Laphroaig 10 ans	Single Malt	40%	10€
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 Bolivien	40%	9€
Diplomatico	Rhum Vénézuélien Réserve Exclusive	40%	10€
Angostura	Grande Réserve	40%	10€

### GIN (4 cl) + Tonic en accord

Tanqueray Gin Anglais	+ Schweppes Tonic	8€
KINOBI Gin Japonais	+ Archibald	13€
Pink Pepper Gin Basque	+ Schweppes Tonic	12€
Cantarelle Gin de Provence	+ Ginger Beer	10€
GIN «A» Gin du Gers	+ Archibald	12€



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

## LE COMMENCEMENT

Entrée <b>du jour</b> .....	10€
Saumon <b>Mariné à l'aneth et crème de Raifort</b> .....	12€
Galette de Pied de Cochon panée, <b>sauce gribiche</b> .....	12€
Tarte Tatin de boudin noir <b>aux pommes caramélisées</b> .....	10€
Profiteroles de Ris de Veau <b>à la crème de Morilles</b> .....	13€
Noix de Saint-Jacques <b>Façon Rossini</b> .....	16€
Pavé de Foie Gras de Canard de Barbarie <b>mi-cuit, fait Maison</b> .....	18€
Tartare de Thon <b>au sésame, coriandre et sauce soja</b> .....	12€

## NOS ARDOISES

*Seul ou à Partager*

Fontaine ( <b>Foie Gras Maison et Charcuterie Artisanale</b> ).....	16€/26€
Terre-Mer ( <b>Foie Gras mi-cuit et Saumon Gravlax</b> ).....	16€/26€
Coquillages ( <b>Moules et couteaux gratinés</b> ) .....	12€/20€

## LA SUITE

*Accompagnée de frites maison et salade verte*

« Burger » de la Fontaine <b>du Moment</b> .....	18€
Tartare de Bœuf <b>du Moment, coupé au Couteau</b> .....	18€
Tartare de Thon <b>au Sésame, Coriandre et sauce Soja</b> .....	22€

## NOS INCONTOURNABLES

*Accompagnés de la trilogie du moment*

Ris de Veau poêlés à la crème de Morilles .....	29€
Tournedos de Magret de Canard «Rossini» .....	26€
Tomahawk de Veau à la crème de Morilles .....	29€
Rognon de Veau entier grillé en persillade .....	21€
Carré de Cochon Noir Ibérique «Pata Negra» .....	29€
Pavé de thon Grillé à l'huile de citron confit .....	25€
Noix de Saint-Jacques façon «Rossini» .....	29€
Cuisses de Grenouilles en persillade .....	25€
Poisson arrivage du jour .....	Selon

## POUR FINIR

Ardoise de Fromages de chez Marzac à Revel .....	9€ (menu supp. 3€)
Dessert du Jour de Notre Pâtissier .....	7€
Salade de fruits frais de Saison .....	7€
Bibi citron .....	7€
Le Pistoisette à notre façon .....	7€
Moelleux au brut de Chocolat .....	7€
Profiteroles Traditionnelles Maison .....	9€ (menu sup 3€)
Vacherin Maison Glacé aux fruits du Moment .....	8€ (menu sup 2€)
Café Gourmand Maison du Moment .....	8€ (menu sup 2€)
Colonel ou Sorbet Arrosé .....	8€ (menu sup 2€)
Irish coffee .....	9€ (menu sup 3€)
Sorbet ou Crème Glacée au choix .....	3€ la boule

(Chocolat, Vanille, Café, Spéculoos, Noix de Coco, Pistache,  
Rhum-Raisin, Cassis, Citron vert, Poire, Fraise, Abricot)

Restaurant  
aux  
La  
Fontaine  
Grives

Tous nos desserts  
sont faits  
Maison

## MENU FONTAINE

28€

Suggestion du Jour

OU

Ardoise de Foie Gras mi-cuit et Charcuterie artisanale

OU

Tarte Tatin de Boudin noir aux pommes caramélisées

OU

Saumon Mariné à l'aneth et crème de Raifort

\*\*\*\*\*

Suggestion Poisson du Jour

OU

Ballotine de Poulet au Chorizo coulis de poivrons

OU

Confit de Canard de Barbarie de La Montagne Noire

OU

Bavette d'aloyau de Boeuf Simmental à la crème de Roquefort

\*\*\*\*\*

Dessert au Choix (voir carte)

## MENU DES GRIVES

36€

Noix de Saint Jacques Façon Rossini

OU

Duo Terre Mer Foie Gras et Saumon mariné

OU

Profiteroles de Ris de Veau à la crème de Morilles

\*\*\*\*\*

Filets de Turbot grillés à l'huile de Citron

OU

Carré de Cochon Noir Ibérique au jus de Thym

OU

Tournedos de Magret de Canard sauce foie gras

\*\*\*\*\*

Dessert au Choix (voir carte)

---

## MENU ENFANT «PETIT GRIVOIS» 12€

Boisson au choix avec petite mise en bouche

\*\*\*\*\*

Steak de Bœuf haché minute OU Poisson Blanc du Jour  
(accompagnés de Frites Maison OU Légumes)

\*\*\*\*\*

Salade de Fruits Frais de saison OU Crème Glacée au choix

Restaurant  
aux  
Fontaine  
Grives

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