

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 Bud 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 Tonic (4 cl)

Tanqueray Gin	Anglais	8€
KINOBI Gin	Japonais	13€
Pink Pepper	Gin Basque	12€
Cantarelle	Gin de Provence	10€
GIN «A»	Gin du Gers	12€



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

LE COMMENCEMENT

Suggestion du jour	10€
Carpaccio (Bœuf, parmesan, basilic et roquette)	12€
Saumon Gravlax sauce au Citron, Blinis Maison	14€
Tataki de Thon Rouge Albacore à la Marinade du Moment	13€
Pavé de Foie Gras de Canard de Barbarie mi-cuit, fait Maison	16€
Noix de Sain-Jacques Rossini	16€
Poêlée de poulpes au piment d'Espelette	16€

NOS ARDOISES

Seul ou à Partager

Fontaine (Foie Gras Maison et Charcuterie Artisanale)	16€/26€
Terre-Mer (Foie Gras mi-cuit et Saumon Gravlax)	16€/26€
Coquillages (Moules et couteaux gratinés)	12€/21€

NOS SALADES GOURMANDES

La Méditerranée (Gambas, Saumon Gravlax, Seiches, Moules)	22€
L'Estivale (Poulet, Chorizo Ibérique, Poivrons, Mozzarella)	18€
Le Carpaccio (Bœuf, parmesan, basilic et roquette)	21€

LA SUITE

Accompagnée de frites maison et salade verte

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

NOS INCONTOURNABLES

Accompagnés de la trilogie du moment

Ris de Veau à la crème de Morilles	29€
Confit de Carnard de Barbarie	17€
Filet Mignon de Cochon Sauce Chorizo	19€
Onglet de bœuf	20€
Pavé de thon rouge, Albacore à la Plancha	25€
Cuisses de Grenouilles en persillade	25€
Poisson arrivage du jour	Selon

POUR FINIR

Dessert du Jour de Notre Pâtissier	8€
Salade de fruits frais de Saison	8€
Tartelette aux Fruits du Moment	8€
Le Nougat Glacé	8€
Vacherin Maison Glacé aux fruits du Moment	8€
Colonel ou Sorbet Arrosé	8€
Profiteroles Traditionnelles Maison	9€ (menu sup 3€)
Café Gourmand Maison du Moment	9€ (menu sup 3€)
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)

*Tous nos desserts
sont faits
Maison*

MENU FONTAINE

29€

Suggestion du Jour

OU

Ardoise de Foie Gras mi-cuit et Charcuterie artisanale

OU

Carpaccio de Bœuf au Basilic et Parmesan

OU

Salade de Tataki de Thon

Suggestion Poisson du Jour

OU

Filet Mignon de Cochon sauce Chorizo

OU

Confit de Canard de Barbarie de La Montagne Noire

OU

Onglet de Boeuf Grillé

Dessert au Choix (voir carte)

MENU DES GRIVES

36€

Noix de Saint-Jacques Rossini

ou

Duo de Terre Mer
Foie Gras mi-cuit et Saumon Gravlax

ou

Poêlée de Poulpes au piment d'Espelette

Filet de Daurade Royale grillé à l'Huile de Citron Confit

ou

Côte de Cochon Noir Ibérique au Jus de Thym

ou

Ris de Veau à la Crème de Morilles

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