

Restaurant
aux
Fontaine
Grives

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, ananas, grenadine	9€
Americano - Campari, Noilly Pratt, Cointreau, eau gazeuse	8€
Spritz - Apérol, Martini blanc, Prosecco, eau gazeuse, rondelle d'orange	7€
Caïpirihna - Cachaça, citron vert, eau gazeuse, sucre de canne	8€
Gin Tonic Tanqueray	9€

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€	Supplément Picon	0,60€
Caporal, Bière toulousaine ambrée ou blanche	5€		
Bière IPA	6€		

APÉRITIFS

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

MINÉRALES

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

WHISKY (4 cl)

Bulleit Bourbon	Whiskey Tennessee	40%	9€
Knockando 12 ans	Speyside Single Malt	43%	9€
Cardhu 12 ans	Speyside Single Malt	40%	8€
Aberlour 10 ans	Highland Single Malt	40%	8€
Glenmorangie	Highland Single Malt non filtré	43%	10€
Yakamazura	Blended Whisky Japan	40%	10€

WHISKY TOURBÉ (4 cl)

Aberfeldy 12 ans	Highland Single Malt	40%	10€
Talisker 10 ans	Single Malt	40%	10€
Caol Ila	Single Malt	40%	12€

RHUM (4 cl)

Pampero	Rhum Bolivien	40%	9€
Angostura	Grande Réserve	40%	10€

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

NOTRE SÉLECTION DE VINS 2023

Vins Légers	37.5 cl	75 cl
AOP Côte du Roussillon, Cuvée 153		25€
IGP Languedoc, Cuvée Pôline		25€
AOP Saint Nicolas de Bourgueil, Cuvée Bruneau	13€	26€
IGP Aude, Domaine de L'Aigle, Pinot Noir de G.Bertrand		31€
AOP Givry, Domaine Laurent Mouton		48€

Vins du Sud		75 cl
AOP Minervois, Château d'Agel, Les bonnes		26€
AOP Collioure, Calmel et Joseph, Les Elmes		36€
AOP Pic Saint Loup, Domaine des Augustins		32€
AOP Faugères, Domaine Benezech-Boudal, Tradition		31€
IGP Pays d'OC, Luxe Calme et Volupté		35€
AOP Terrasse du Larzac, Calmel et Joseph, l'Art du Vers		33€

Vins du Rhône		75 cl
AOP Côte du Rhône, Rive Droite		29€
AOP Crozes Hermitage, Domaine des Rémizières		38€
AOP Cairanne, Luc Baudet		39€
AOP Châteauneuf-du-Pape, Domaine La Tiare		59€

Vins de Bordeaux	37.5 cl	75 cl
AOP Graves, Château Haut Reys 2019	16€	29€
AOP Pessac-Léognan, Les Jardins de Compostelle 2019		49€
AOP Saint Emilion, Cheval Noir		35€
Vin de France, Château du Bémat, Latitude 44		28€

ROSÉS

	Le verre	50 cl	75 cl
IGP Méditerranée, Brise Marine	4€	12€	
AOP Côte de Provence, Sacrifice		22€	28€
IGP Languedoc, Cuvée Pauline			25€
Vin de France, Bordeaux Château du Bémat, Latitude 44			28€

BLANCS

	Le verre	75 cl
IGP Méditerranée, Brise Marine	4€	12€
AOP Pays d'Oc, Villa Blanche Viognier	5€	25€
AOP Pays d'Oc, Villa Blanche Chardonnay	5€	25€
AOP Collioure, Manya Puig		31€
AOP Bourgogne, Domaine Romy		35€
AOP Bourgogne Aligoté, Vaudoisey Creusefond		31€
AOP Côte de Gascogne, Vénus, Vin Moelleux, Gros Manseng	5€	25€
AOP Chablis, Domaine Fourrey		39€
AOP Châteauneuf-du Pape, La Ferme du Mont		49€
AOP Sancerre, Le Manoir		35€
AOP Crozes Hermitage, Domaine des Rémizières		38€

CHAMPAGNES

Flûte de Champagne	10€
CHACENNAY Brut Producteur Indépendant	55€
CHACENNAY Brut Blanc de Blancs Millésimé	75€
CHARLES HEIDSIEK	69€
CHARLES HEIDSIEK Blanc de Blancs	95€

VINS PRESTIGE DISPONIBLES EN CAVE SUR DEMANDE



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

SUGGESTIONS D'ÉTÉ 2023

LE COMMENCEMENT

Seul ou à Partager

Fontaine (Foie Gras Maison et Charcuterie Artisanale)	16€/28€
Terre-Mer (Foie Gras mi-cuit et Saumon Gravlax Maison)	18€/29€
Saumon Gravlax (Blinis maison et crème de Ciboulette)	14€/28€
Poulpe Poêlé Mariné au Piment d'Espelette	15€/30€
Tataki de bœuf à Notre façon	15€/30€
Pain perdu au Foie Gras et Mangue Poêlée au citron vert	15€

LES SALADES GOURMANDES

Méditerranée : Poulpe, Saumon Gravlax, Gambas, Moules	24€
Estivale : Filets de Poulet, Poivrons Grillés, Burrata	19€
Fraîcheur : Melon, Serrano 24 mois d'Affinage, Mozzarella	21€
Royale : Médaillon de Langouste aux Agrumes, Avocat	29€

LA SUITE

Notre « Burger » du Moment	20€
Tartare de Bœuf du Moment, coupé au Couteau	20€
Brochette de Magret de Canard à l'Ananas	22€
Bavette de Bœuf Sauce Marchand de Vin	22€
Suggestion poisson du jour	22€
Plat Végétarien sur demande à votre convenance	19€

VOIR NOS SUGGESTIONS À L'ARDOISE

MENU FONTAINE

- 29€ Entrée Plat ou Plat Dessert
- 33€ Entrée Plat Dessert

Saumon Gravlax Maison, crème de Ciboulette

OU

Pain Perdu au Foie Gras et Mangue Poêlé au Citron Vert

OU

Ardoise de Foie Gras et Charcuterie artisanale

OU

Cassolette de Poulpe Poêlé au Piment d'Espelette

Suggestion Poisson du Jour

OU

Brochette de Magret de Canard à l'Ananas

OU

Bavette de Bœuf sauce marchand Vin

OU

Ris de Veau à la Crème de Morilles (supp 5€)

(Tous les plats sont accompagnés d'une Trilogie de Légumes)

Desserts (voir carte)

*Voir notre
Ardoise
de Suggestions*

*Tous nos desserts
sont faits
Maison*

MENU PETIT GRIVOIS • 12€

Boisson au Choix avec Petite Mise en bouche

Steak de Bœuf haché minute

OU

Poisson du Jour

Accompagnés de Frites maison ou Légumes

Salade de fruits frais

OU

Crème glacée au choix

POUR FINIR EN DOUCEUR

Dessert du Jour de notre Pâtissier	7€
Salade de fruits frais de Saison	7€
Moelleux au Chocolat	7€
Nougat meringué et Glacé	8€
Profiteroles Traditionnelles Maison	9€ (menu sup 2€)
Vacherin Maison Glacé aux fruits du Moment	9€ (menu sup 2€)
Café Gourmand Maison du Moment	9€ (menu sup 3€)
Colonel ou Sorbet Arrosé	9€ (menu sup 2€)
Irish coffee	9€ (menu sup 3€)

Sorbet ou Crème Glacée au choix	3€ la boule
(Chocolat, Vanille, Café, Pistache, Rhum raisin, Citron vert, Poire)	

NOS CAFÉS D'EXCEPTION

Pur Arabica

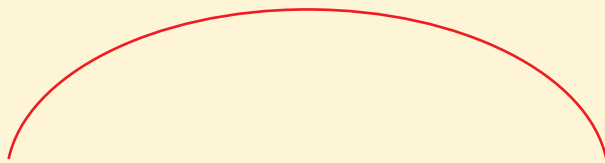
Moka noisette original et savoureux	3€
Costa Rica acidulé et complet	3€
Moka d'Éthiopie sauvage et parfumé	3€
Colombie doux et suave	3€
Papouasie fruité et équilibré	3€
Jamaïque ample et opulent	4€

NOS LIQUEURS DE BENOÎT SERRES

Liqueur de violette	5€
Liqueur de citron	5€
Liqueur de menthe	5€
Liqueur de pomme verte	5€

NOS DIGESTIFS

Eau-de-vie de poire Williams	8€
Eau-de-vie de Vieille Prune	8€
Armagnac	10€



Restaurant
aux **Fontaine**
Grives

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