

BOISSONS :

Vins :

-St Emilion Grand Cru 2016
Chateau Fourcaud 33,00 €

-Brouilly Domaine des
Riottes 2018 12,00 €

-Blaye Cotes de Bordeaux
Chateau Fombrion 2016 7,00 €

-Cotes de Bour Chateau La
Cottière 2016 7,00 €

-Bordeaux Chateau Haut
Bois Neuf 7,00 €

-Rosé Pays du Gard IGP 4,00 €

-Blanc de Blanc Damoiselle d'Ales 7€
Champagne Charles de
Villenfin 25,00 €

Bière Belge aux

Choix :

Queue de Charue
Blonde/Ambré/Brune/Triple/rouge
Westmall Triple

Fruit Defendue

Kriek St Louis 3,50 €
Bush Blonde/Ambré/Peche
Mel

Brugge Tripel
Rocheport 8 / 10

Saint Feuillein Grand Cru

A la Carte :

Entrée:

- Tartare de Saumon oignon nouveau
concombre et condiment 12,00 €

-Croustillant de Camembert aux petits
lardons 12,00 €

-Fois Gras de Canard Fermier de Mr
Wattinne Mi-Cuit rôti, compotée de
Figue 14,00 €

-Maki de saumon , crème de condiment 14,00 €

-Saumon d'écosse fumé Maison 3,50€
les 100g (possibilité d'achat au Filet
entier)

Plat:

-Parmentier de Canard relevé aux
noisettes Jus de Viande au Miel 14,00 €

-Dos de Saumon cuit à l'unilatéral risotto lié
au parmesan petits légumes crème d'aneth

-Filet Mignon de Porc Farçi à la duxelle
de champignon en crépine petites
pommes Grenailles confite Jus de veau
crémé au cidre 14,00€

-Plateau de Fruits de Mer: Bulots,
Vignots, Crevettes grises et roses,
Huîtres de Veules les Roses, $\frac{1}{2}$
Tourteau prix par personnes 30,00 €
Assiette de Fromages 5,00 €

Dessert:

-Verrine Fraicheur aux Fruits 7,00 €

-Chouquette Façon Paris-Brest praliné 7,00 €

-Macaron mousseline de Rose aux
Framboises 7,00 €

MENU 29€ :

Entrée:

- Tartare de Saumon oignon nouveau
concombre et condiment

-Croustillant de Camembert aux petits
lardons

Plat:

-Parmentier de Canard relevé aux
noisettes Jus de Viande au Miel

-Dos de Saumon cuit à l'unilatéral
risotto lié au parmesan petits légumes
crème d'aneth

-Filet Mignon de Porc Farçi à la duxelle
de champignon en crépine petites
pommes Grenailles confite Jus de veau
crémé au cidre

Dessert:

-Verrine Fraicheur aux Fruits

-Chouquette Façon Paris-Brest praliné

-Macaron mousseline de Rose aux
Framboises

MENU A EMPORTER OU EN LIVRAISON :



La Cave de St Val et les Galets Restaurant Gastronomique à Veules Les Roses s'associe pour vous livrer vos plats à domicile.

Uniquement sur commande du Lundi au Jeudi Soir pour une livraison du Vendredi au Dimanche.

Livraison Gratuite et à 15km à la ronde à partir de 30€ de commande.

Depot au Galets sur rendez-vous.

Pour toute Commande:

Facebook : La Cave De St Val

Tél : 06.99.90.24.82