



*Toque d'or Internationale*  
*Notre carte de*  
*Plats cuisinés à emporter*

*Automne / hiver 2011-2012*

*12 cours reverseaux 17100 Saintes*  
*Tel: 05 46 93 50 93 fax: 05 46 93 52 33*  
*Magasin fermé le mercredi et dimanche*

*Information*

*Au Restaurant :*  
*Menu du moment 14.00 €*  
*Entrée / plat / dessert*

## Notre carte de cocktail

- *Cocktail exotique*  
(Malibu, ananas, orange, cointreau) **8.00 € le litre**
- *Cocktail Charente Maritime*  
(cognac, pineau, jus de fruits) **8.00 € le litre**
- *Sangria* **6.00 € le litre**
- *Punch au vieux Rhum et jus de fruits* **8.00 € le litre**

## Pour accompagner votre apéritif

### Nos bouchées fines salées ou sucrées pièce 0.88 €

(20 pièces = 17.60 €)

(50 pièces = 44.00 €)

### Exemples en salées

*Allumettes au cantal et épices (Mornay jambon)*  
*Biscuit léger au chèvre frais et saumon fumé*  
*Brioché aux légumes croquants et grosse crevette*  
*Tarte fine au caviar d'aubergines et tomate confite*  
*Bouchée fine au pain d'épices et foie gras*  
*Gourmandise à la tapenade et œuf de caille*

### Exemples en sucrées

*Financiers aux framboises et praliné-noisettes*  
*Choux caramélisés à la vanille bourbon*  
*Macaronade aux pistaches*  
*Fondant au caramel et ananas*  
*Tarte fine aux fruits de saison*

## Nos viandes

(toutes nos viandes sont accompagnées de garniture)

- *Aumônière croustillante de volaille fermière*  
*au foie gras et petits légumes, légumes de saison* **7.50 €**
- *Rognon de veau à la crème et moutarde à l'ancienne* **7.00 €**
- *pomme charlotte farcie au canard et herbes fraîches* **6.00 €**
- *Filet mignon de porcelet aux pommes reinette confites*  
*Poêlée de légumes d'hiver* **6.80 €**
- *Poulet mariné au gingembre, citrons verts*  
*et épices douces, légumes de saison* **6.00 €**
- *Filet de canette rôtie au caramel de griottes,*  
*Légumes de saison* **7.00 €**
- *Lasagnes maison* **6.00 €**

## Nos desserts

- *Biscuit moelleux aux poires et cœur fondant caramel* **2.80 €**
- *Tarte gourmande au chocolat noir* **2.80 €**
- *royal chocolat noir et glaçage noisettes* **2.80 €**
- *Ile flottante à la vanille Bourbon* **2.80 €**

## Nos cuillères

1.00 € pièces (minimum de 5 par variétés)  
Assortiment de cuillères avec les produits de saison

### Exemples à titre d'indications

*cannelloni d'aubergine, basilic  
saumon fumé, poivrons  
tomate, suprême de poulet*

## Nos tartines

(minimum de 5 par variétés)  
Assortiment de tartines avec les produits du moment

### Exemples à titre d'indications

#### 1.30€ pièce

*Tartine de chèvre frais, tomate confite  
Tartine de légumes croquants, grosse crevette  
Tartine rouelles de boudin noir, graine de moutarde  
Tartine gros grillons, graine de moutarde*

#### 1.50 € pièce

*Tartine de foie gras, chutney de fruits*

## Menu du moment

sur plateaux repas 14.00 €

*entrée  
plat  
Dessert*

➤ *tarte pomme, poire et crème d'amandes* **2.50 €**

## Nos entrées

- *Feuillantine de petits gris aux rillons de canard  
Légumes d'hiver et beurre aillé* **6.80 €**
- *Foie gras de canard cuit en terrine, chutney de fruits,  
gelée au pineau* **12.80 €**
- *pannequet de saumon fumé et rémoulade  
de légumes d'hiver* **5.00 €**
- *1/2 homard froid, rémoulade de légumes, mayonnaise* **13.50 €**
- *1/2 homard flambé au cognac,  
sauce coraillée à la ciboule* **13.50 €**
- *1/2 langouste froide, rémoulade de légumes, mayonnaise* **14.50 €**
- *1/2 langouste flambée au cognac,  
sauce coraillée à la ciboule* **14.50 €**
- *marbré de poireaux au vinaigre balsamique,  
bar mariné et grosses crevettes* **6.00 €**
- *pain perdu aux reinettes de Saintonge confites,  
escalope de foie gras poêlée* **12.00 €**
- *petit chou farci au foie gras, sauce douce* **9.80 €**
- *coussin moelleux de légumes en robe de ventrèche,  
brochettes de st jaques* **7.00 €**
- *pâté chaud de gibier en croûte feuilletée aux airelles* **6.50 €**

### Nos plats gourmands

- *Mouclade saintongeaise (suivant saison)* **6.50 €**
- *Couscous au poulet, agneau, merguez et légumes* **13.00 €**
- *Paëlla au poulet  
(poulet, seiche, langoustines, crevettes, moules)* **13.00 €**
- *Choucroute garnie  
(chou, jarret, francfort, saucisson)* **12.00 €**

### Nos poissons

*(tous nos poissons sont accompagnés de garniture)*

- *Filet de sandre poêlé aux légumes d'hiver* **6.50 €**
- *Paupiette de sole aux petits légumes d'hiver* **8.00 €**
- *Blanquette de lotte au curry, légumes de saison* **8.00 €**
- *Pavé de merlu, ventrèche croustillante,  
Jus de viande et échalotes* **7.00 €**
- *½ homard flambé au cognac, sauce coraillée* **13.50 €**
- *½ langouste flambée au cognac, sauce coraillée* **14.50 €**

### pour vos cocktails dinatoires

- *Canard cocktail au beurre de foie gras (15 personnes environ)  
(Canard cuit entier, désossé, coupé en petite morceaux,  
recollé au beurre de foie gras sur la carcasse)* **46.00 €**
- *Pain surprise (80 toasts environ)  
au foie gras, saumon fumé, jambon serrano* **43.00 €**

### Nos verrines

**1.50 € pièce (minimum de 5 pièces par variété)**  
**Assortiment de verrines avec les produit de saison**

#### exemples en salées à titre d'indications

*tartare de saumon au gingembre et courgettes marinées  
poivrons confits, chèvre frais et serrano  
légumes croquants, magret fumé  
bar émincé, sauce framboise, pointe d'asperge, tomate confite  
caviar d'aubergine, écumes de tomate*

#### exemples en sucrées à titre d'indications

*crémeux choco framboise  
tartare de fruit, sauce passion  
dacquoise abricot, pistache  
pomme, poire aux agrumes, crumble*

