



CARTES – AUTOMNE 2020

RESTAURANT L'YCASTE
Avenue de Paris
58320 Pougues-les-Eaux
Tél. : 03.86.90.17.00
infopou@groupetranchant.com

La Semaine :
12H – 14H00 et 19H00 – 22H30
Le Week-End :
12H – 14H00 ET 19H00 – 00H00

CARTE DU RESTAURANT

Nos fruits de mer

- Notre plateau de fruits de mer (pour 1 personne) 12-10-3-1 43,50 €
Bulots (120 g), crevettes grises (50 g), crevettes roses (140 g), 2 amandes,
5 huîtres Fines de Claires n°3, 2 langoustines et 1 homard (environ 300 gr)

Tous les mardis : 1 plateau de fruits de mer acheté = 1 offert !

Dans la limite des stocks disponibles. Offre non cumulable. Valable hors St Valentin, veille & jours fériés.

Nos entrées

- Le saumon fumé & ses toasts D-E 13,60€
- Le camembert frit au sésame noir sur son lit de salade verte A-C-E-K 7,60 €
- La fricassée d'escargots d'automne E-K 8,50 €
- Pour les gourmets : la tranche de foie gras de canard maison et ses toasts E 13,90 €
- Pour les gourmands : les 2 tranches de foie gras de canard maison et leurs toasts E 20,90 €
- La terrine forestière E-C 7,00 €
- Les œufs en Meurette Bourguignonne A-C-E 7,30€
- Le velouté de coco, aux copeaux de jambon cru, émulsion de noisette A-E 7,60€

Pour accompagner votre Apéritif,
pensez à notre Ardoise Gourmande 15,50 €
2 toasts de foie gras + 2 toasts de terrine forestière + 2 toasts de saumon fumé
1-4

Notre burger & grande salade

- Le Cheese Burger A 16,10 €
Steak haché de bœuf Charolais (180 gr), salade, tomate, Cheddar, confit d'oignons
- Le petit salé aux lentilles A-E 15,40€

Nos Viandes

- Le pavé d'agneau crème de choux fleur & sa poêlée de champignons à l'ail A-E-G 16,90€
- La ballotine de pintade aux herbes & chorizo, mousseline de pommes de terre au beurre noisette, petits légumes C-E- 14,80€
- La Bavette Charolaise (environ 200g), frites et salade A-E-G 17,50 €
- Le filet de bœuf de nos prairies Charolaise (env. 200grs) et ses pommes de terre sautées aux champignons, épinard frais sauté au beurre, crème d'Époisses A-E-G 26,90 €
- Le tartare de bœuf Charolais (180 g) à votre choix : 15,90 €
non préparé, préparé ou poêlé
A-E-C A-E-C A-E-C
- La brochette de rognons de veau, lard & oignons, mousseline de pommes de terre au beurre noisette & petits légumes A-E-G 14,50€
- Le Kangourou mariné, accompagné de ses Crosnes, crème de choux fleur A-E-G 15,40€
- *Supplément frites, légumes, salade A-E 2,00 €

La bavette, la côte à l'os et le filet de bœuf que nous servons est de race Charolaise, née, élevée et abattue en France. Produite et commercialisée par la Société SICABA à Bourbon l'Archambault dans l'Allier

Nos Poissons

- L'espadon crème de choux fleur & ses petits légumes A-E-G-D 14,70 €
- Les St jacques au risotto de riz noir, beurre blanc parfumé à la noisette A-E-G-D 19,10 €
- Le carrelet en Meunière au piment d'Espelette et beurre au citron embeurré de Coco & épinard frais sauté au beurre A-E-G-D 13,60€

Nos desserts & coupes de glace 3-7-8

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> La gourmandise café ou thé 3-7 7,90 €
(mini salade de fruits, mini crème brûlée, choux Chantilly) C-G L'assiette de fromage (selon notre sélection) E-G 6,30€ L'Omelette Norvégienne revue à la Dijonnaise A-C-G-H-F 6,90€ *Les profiteroles maison, glace vanille et chocolat chaud A-C-G-H-F 7,40€ L'entremet caramel beurre salé à la poire C-G 7,10€ La mousse au chocolat maison & sa tuile aux amandes G-C-H-E 6,90€ La tartelette au citron meringuée Maison C-G-H 7,20€ La salade de fruits frais H-E- 7,10€ | <ul style="list-style-type: none"> La dame blanche A-C-G-H-F 7,20 € Le chocolat ou café liégeois A-C-G-H-F 7,20 € La coupe de 1 boule au choix A-C-G-H-F 5,50 € La coupe de 2 boules au choix A-C-G-H-F 6,80 € La coupe colonel (sorbet citron, Vodka) A-C-G-H-F 9,20 € La coupe poire Williams (sorbet poire, eau de vie de poire Williams) A-C-G-H-F 9,20€ La crème caramel C-G 5,90€ |
|---|---|

Nos douceurs

- L'Irish Coffee 8,90 €
- Le French Coffee 8,90 €
- Le café Calva 8,90 €

Menu Express

Du lundi au vendredi, le midi uniquement.

14,90€ entrée plat dessert

13,50€ entrée plat ou plat dessert

Entrées

L'entrée du jour

ou

La terrine forestière

Plats

Le plat du jour

ou

Le carrelet en Meunière au piment d'Espelette et beurre au citron
embeurré de Coco & épinard frais sauté au beurre

Desserts

Le dessert du jour

ou

La crème caramel maison

Menu des Sources

24,80€

Entrées

L'entrée du jour

ou

Le camembert frit au sésame noir sur son lit de salade verte

ou

La terrine forestière

ou

Le velouté de coco, aux copeaux de jambon cru, émulsion de noisette

Plats

Le plat du jour

ou

L'espadon crème de choux fleur & ses petits légumes

ou

La brochette de rognons de veau, lard & oignons, mousseline de pommes de terre au beurre noisette & petits légumes

ou

La ballotine de pintade aux herbes & chorizo, mousseline de pommes de terre au beurre noisette, petits légumes

Desserts

Le dessert du jour

ou

La Mousse au chocolat & sa tuile aux amandes

ou

La tartelette au citron meringué Maison

ou

La crème caramel maison

Menu Allée des Soupirs

31,00€

Entrées

La tranche de foie gras de canard maison et ses toasts

ou

Le velouté de coco, aux copeaux de jambon cru, émulsion de noisette

Ou

Le camembert frit au sésame noir sur son lit de salade verte

ou

Les œufs en Meurette Bourguignonne

ou

La fricassée d'escargots d'automne

ou

Le saumon fumé & ses toasts

Plats

L'espadon crème de choux fleur & ses petits légumes

ou

La ballotine de pintade aux herbes & chorizo, mousseline de pommes de terre au beurre noisette, petits légumes

ou

La brochette de rognons de veau, lard & oignons, mousseline de pommes de terre au beurre noisette & petits légumes

ou

Les St jacques au risotto de riz noir, beurre blanc parfumé à la noisette

ou

Le pavé d'agneau crème de choux fleur & sa poêlée de champignons à l'ail

Desserts

L'entremet caramel beurre salé à la poire

ou

L'Omelette Norvégienne revue à la Dijonnaise

ou

La salade de fruits frais

ou

Le crème caramel

ou

Les profiteroles

ou

La Mousse au chocolat & sa tuile aux amandes

ou

La tartelette au citron meringuée Maison

Nos Vins Blancs

		75cl	37.5cl	Verre
Loire	Muscadet Sèvres & Maine sur Lie les Donelières AOP Accompagne les fruits de mer et poissons en sauce ainsi que les fromages de chèvre	21.00€	17€	
	Sancerre Joseph Mellot ASC Accompagne chèvres, poissons, coquillages et crustacés	39.90€	29.90€	8.00€
	Coteaux du Giennois, Hubert Veneau, ACGC Vin léger exprimant des notes minérales & fruitées	28.50€	19.90€	6.00€
Alsace	Pinot Gris AOC Signature Wolfber Flatteur & aromatique ce vin est idéal dès l'apéritif et accompagnera vos foie gras, poissons, saumon fumé magret de canard et les desserts	30.90€		6.20€
Languedoc Roussillon	Naturalys Chardonnay G. Bertrand Agriculture Biologique certifié AB Cet IGP Pays D'Oc, Caractérisé par un bouquet gourmand et fruité.	26.50€		

Nos Vins Rosés

		75cl	37.5cl	Verre
Loire	Sancerre Joseph Mellot, ASC Vin plaisant en fraîcheur & finesse aromatique. Accompagne les viandes blanches, charcuteries et plats sucrés-salés	39.90€	29.90€	8.00€
	Coteaux du Giennois, Hubert Veneau, ACGC Vin fin et fruité. Bien représentatif de son appellation	28.50€	19.90€	6.00€
Provence	Château l'Escarelle, Coteau Varois en Provence AOP Belle Robe Charmeuse. On retrouve en bouche un vin à la fois rond et franc	29.50€		
Languedoc Roussillon	Naturalys Grenache G. Bertrand Agriculture Biologique certifié AB Cet IGP Pays D'Oc, Ce vin est frais, gourmand et doté d'une belle finale aromatique.	26.00€		

Nos Vins Rouges

		75cl	37.5cl	Verre
Loire	Sancerre Joseph Mellot, ASC Accompagne chèvres, poissons, coquillages et crustacés. Présente un bon équilibre avec gras et persistance.	39.90€	29.90€	8.00€
	St Nicolas de Bourgueil F.Mabileau « les petits Grains », AOP Une gourmandise à l'état pur, fruité et doux en bouche.	27.00€	20.50€	
	Coteaux du Giennois, Hubert Veneau, ACGC Vin fin et fruité. Bien représentatif de son appellation.	28.50€	19.90€	6.00€
Bourgogne	Hautes Côtes de Beaune, Domaine Denis Carré AOP Vin friand fruité mais avec présence de tanins.	49.00€		
Languedoc Roussillon	Naturalys Merlot G. Bertrand Agriculture Biologique certifié AB Cet IGP Pays D'Oc, Ce vin est frais, gourmand et doté d'une belle finale aromatique.	26.00€		
Bordelais	Château Malbec AOP La bouche est riche. Elle présente de beaux arômes de fruits noirs en préservant une belle fraîcheur et une trame tannique.	29.00€		
Côte du Rhône	Domaine du Vallon, Cotes du Rhône Village Plan de Dieu AOP En bouche il est ample et puissant, couronné de la médaille d'or des vins Vacqueyras 2016.	22.00€	18.00€	

Nos Carafes de Vins

		25cl	50cl
	Les Cayolles IGP OC Rouge, Blanc et Rosé	4.50€	9.00€
	<i>A.O.P. (Appellation d'Origine Protégée) • A.O.C. (Appellation d'Origine Contrôlée) • I.G.P. (Indication Géographique Protégée)</i> <i>L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération</i>		

Les Champagnes (bouteille de 75 cl)

Gaël Poinot Brut Blanc de Noir	59€
Gaël Poinot Rosé	62€
Moët & Chandon Brut Impérial	79€
Moët & Chandon Brut Impérial Rosé	84€

Les Softs

Jus de Fruits (25cl) Pamplemousse, Ananas, Abricot, Tomate, Fraise, Pomme, Orange	3.00€
Coca-Cola et Coca Zéro (33cl)	3.80€
Red Bull (25cl)	4.80€
Orangina 25 cl	3.50€
Diabolo 25 cl	2.80€
Schweppes 25 cl	2.90€
Schweppes agrum 25 cl	3.10€
Perrier (33cl)	3.70€
Ice Tea (25 cl)	3.30€
Accompagnement soft	1.10€

Les Bières Pressions

Heineken Pression (25cl)	3.80€
Afflighem Pression (25cl)	3.90€
Monaco 25 cl	3.80€
Panaché 25cl	3.40€

Les Bières Bouteilles

Desperados (33cl)	6.70€
Chouffe (33cl)	6.60€
Heineken (25 cl)	6.00€
Hoegarden Blanche (33 cl)	6.50€
Duvel Tripel Hope (33cl)	6.60€
Liefmans Fruitesse (25cl)	6.60€

Les Apéritifs

Ricard ou Pastis (2cl)	
Martini (4cl)	
Campari (4cl)	
Malibu (4cl)	
Soho (4cl)	
Kir Vin Blanc (12cl)	
Kir Royal (12cl)	
Porto Rouge ou Blanc (6cl)	
Gin Gordon's (4cl)	
Vodka (4cl)	
Tequila (4cl)	
Coupe de Gaël Poinot (12cl)	

Les Whiskys (4cl)

Clan Campbell	5.80€
J&B	5.90€
Bourbon Four Roses	6.00€
Chivas Regal 12 ans	9.60€
Jameson	6.20€
Jack Daniels Honey	7.50€
Aberlour	9.70€
Jack Daniels	7.40€
Jack Daniels Honey	7.50€
Chivas Regal 18 ans	10.70€

Les Rhums (4cl)

Havana 3 ans	7.50€
Don Papa	8.50€
El Passador de Oro XO	9.80€

Les Liqueurs & Digestifs (4cl)

Cointreau	6.30€
Get 27 ou 31	6.70€
Mirabelle	7.30€
Calvados Busnel	7.30€
Grand Marnier	7.30€
Bailey's / Marie Brizard	6.50€
Cognac Hennessy Very Special	7.30€
Armagnac	7.30€
Poire Grande Réserve	7.30€

Les cocktails avec alcool (20cl)

Mai Tai (20cl) Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'orange aromatisé cerise, citron et amande	8.00€
Sex on the beach (20cl) Vodka française, alcool, jus d'orange, jus d'ananas, parfums fruit de la passion, papaye, pêche et melon	8.00€
Pina Colada (20cl) Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas, crème, parfum coco	8.00€
Americano (8cl) Campari, Martini et Perrier	8.00€
Spritz	8.00€
Irish Coffee (12cl) Café, Sucre de canne, crème et whisky	8.50€
Mojito Rhum de Guadeloupe, alcool, menthe	8.50€

Les Boissons Chaudes

Café	1.80€
Déca	1.90€
Thé & Infusion	3.20€
Café Crème	2.00€
Déca Crème	2.00€
Irish Coffee	8.50€

Les Eaux

Vittel	25cl 2.80€	50cl 3.50€	1l 4.50€
San Pellegrino		50cl 3.50€	1l 4.50€

Les cocktails sans alcool

Caribbean Sun (20cl) Tourbillon exotique au jus d'orange, parfums mangue, fruit de la passion, papaye et kiwi	6.50€
Jungle Green (20cl) Expédition sauvage au jus d'orange, goûts kiwi banane, pomme verte et aloé vera	6.50€
Coconut King (20cl) Délice des îles au jus d'ananas et à la crème, saveur coco	6.50€
Paradise Dream (8cl) Jus d'ananas, cascade de saveurs fraise, framboise, grenadine et pêche blanche	6.50€

fraiche, citron vert, sucre et eau gazeuse