

Caves Gilbert Cougé

23 rue des mustangs 53100 Mayenne – 02 43 11 29 23

Gilbert Cougé, Expert en vins, vous propose une gamme complète de vins de propriétaires conservés dans sa cave naturelle, riche de 50000 bouteilles.



Beau Rivage
Hôtel*** Restaurant

SERVICE TRAITEUR

Extrait de notre tarif :

Les Champagnes blancs

Chardonnat 1er cru brut	17.60€	Ch. Les Maurinières Castillon 10	6.50€
Louis Sacy Brut « Tentation »	23.10€	Ch. Lajarre Bordeaux 12	8.00€
Pommery brut royal	26.00€	Ch. Carbon d' Artigues Graves 13	8.90€
Ruinart Brut	37.15€	Dom. des Rosiers Ctes Blaye 12	9.20€

Les Blancs

Ch. Du Barail Bordeaux sec	5.40€	Chinon Angeliaume « Vieilles Vignes »	9.20€
Valencay, Bardon Denis	6.90€	Saumur Champigny Chaintres	9.40€
Reuilly (Cordaillat)	8.60€	Ch. Prince Larquey 10	9.40€
Quincy « V. Antan » Rouzé	11.00€	Ch. De Cach Médoc 06	12.70€

Menetou Salon (Gilbert) bio 11.80€

Pouilly fumé (Blanchet) 12.60€

Ch. Grand Plantier Loupiac 8.65€

Les Rouges

Ch. Les Maurinières Castillon 10 6.50€

Ch. Lajarre Bordeaux 12 8.00€

Ch. Carbon d' Artigues Graves 13 8.90€

Dom. des Rosiers Ctes Blaye 12 9.20€

Chinon Angeliaume « Vieilles Vignes » 9.20€

Saumur Champigny Chaintres 9.40€

Ch. Prince Larquey 10 9.40€

Ch. De Cach Médoc 06 12.70€

Les Rosés

Marigny Neuf bio 6.20€

St Chinian Quartironi 6.20€



Verrines et Cuillères: 1€/pièce

*Foie gras et confiture d'oignons

*Tartare Saumon fumé

*Cocktail riz et écrevisse

*Rouget à la Niçoise

*Gambas à l'orange

Canapés Assortis

*Cœur palmier et crevette

*Sardine tapenade

*Blinis de Saumon fumé

*Magrets fumés

*Jambon sec d'Espagne 0.75€ pièce



Fours salés chauds

*Croque Saumon * Samoussa

*Cigare crevette-basilic

*Mini quiche poireaux * Roulé Jambon braisé

*Bruschetta chèvre 0.75€ pièce



Restaurant Beau Rivage - 53 100 MOULAY - 02 43 00 49 13

fbeaurivage@9online.fr - www.restaurantbeaurivage.com - www.salle-reception-53.fr

Ouvert toute l'année sauf dimanche soir et lundi

Nouvelle Salle avec vue sur la rivière «Rotonde»

Cadre unique en bordure de rivière « Salles de 15 à 200 couverts »

Rôtisserie devant le client. Formule déjeuner à 15€ et Menus à partir de 18€50...

Rejoignez-nous sur Facebook «Beaurivage Moulay»



Entrées

Aiguillettes de magret de canard fumé et sa salade de saison	5.80€
Tartare de Saumon et écrevisses aux agrumes	6.00€
Charlotte de crabe, crevettes et asperges vertes	6.00€
Assiette de Saumon fumé et ses toasts	6.20€

Spécialité : Foie Gras de Canard Maison

La tranche de 50g :	5.50€
La tranche avec une garniture confiture d'oignons et gelée :	6.50€
La tranche sur plat décoré et toasts :	8.00€ la part

Poissons avec ses garnitures de légumes

Dos de Cabillaud en écailles de courgettes	10.50€
Filets de Rouget à la crème d'anis	11.00€
Duo de Saumon et Sandre au velouté d'asperges	11.00€
Fricassée de crevettes au beurre d'ail	11.50€
Filet de Bar au beurre nantais	12.50€
Filets de Sole à la Provençale	12.50€
Poêlée de crevettes et Lotte, crème safranée	13.50€

Garnitures de légumes : riz safrané, flan fenouil, tomates confites

Viandes Garnies

Suprême de Poulet jaune farci aux cèpes	10.50€
Filet de Porc à la moutarde	10.50€
1/2 Pigeon rôti, parfumé au cognac	12.80€
Caille aux raisins de Corinthe, rôtie et désossée	12.80€
Magret de canard au poivre vert	12.80€
Fricassée de Ris de Veau à la Normande	13.80€
Carré d'Agneau rôti aux fines herbes	13.80€
Filet mignon de Veau au Banyuls	13.80€

Légumes : Gratin PDT, champignons, tomates, pomme au four

Desserts

Sablé praliné et pruneaux à l'Armagnac	3.00€
Verrine aux fruits de saison et sa crème légère	3.00€
Gâteau chocolat et sa feuillantine praliné	3.00€
Suggestion du Pâtissier	3.00€
Farandole du pâtissier (chocolat, verrine, tartelette, sablé)	5.20€

Menu à 30€50 complet

Menu à 25€ sans la 1^{ème} entrée

Menu à 21€50 sans la 2^{ème} entrée

Foie gras de canard sur plat décoré et ses toasts

~ ~ ~ ~ ~

Filet de Cabillaud farci au crabe et pétoncles,

Crème provençale

~ ~ ~ ~ ~

Suprême de Pintade, crème de girolles

Et sa garniture

~ ~ ~ ~ ~

Dessert au choix

Dessert au choix dans la carte

Farandole du pâtissier (supl : 2.50€)

*Nos prix s'entendent TTC, TVA 5.5% comprise.
Plats vendus à emporter, non servis, non livrés*