

Restaurant L'Enclos Donneville

Menu à 36€

**Menu Midi Express 21€ (3 plats)
et 18€ (2 plats)**

& Menu soirée étape

(Servi le midi semaine excepté jours fériés)

*

Œufs mimosas ou Nem de crevettes maison ou Salade César ou
entrée du jour

Pièce du boucher ou poisson du moment ou Saucisse grillée ou
Plat du jour

Dessert

Menu à 41€

Mix Terre & Mer

(Toast de foie gras, moules gratinées, Jambon Serrano et tartare de poisson)

Ou

Salade de L'Enclos

(Gésiers confits, magret séché, toast de foie gras)

Entrecôte grillée au feu de bois

Magret grillé au feu de bois

Côtelettes d'agneau grillées au feu de bois

Côte de Veau Rôtie et poêlée de Champignons

Duo de poissons grillés à la plancha et chipirons

Dessert

Tartare de saumon et dorade ananas et agrumes
Carpaccio de Bœuf crème Basilic et parmesan
Moules Gratinées au beurre d'ail et persil
Œuf parfait crème d'asperges chantilly de piquillos, crispy de coppa
Jambon Serrano et pain tomate frotté à l'ail et huile d'olive
Croustillant de Cabécou de chèvre fruits confits du Verger

Onglet de Bœuf à l'échalote confite

Rognon de veau sauce au Porto

Tartare de Bœuf préparé par le Chef

Chipirons à la Plancha en persillade

Osso Bucco d'Agneau & Tagliatelles fraîches

Pavé de Merlu rôti en croûte d'herbes sauce Vierge

Dessert

Menu enfant 15€ ou 12€ (plat/dessert)

Œufs mimosa ou nem de crevettes ou Mini salade César

Tagliatelles Carbonara ou Steak haché ou Saucisse de Toulouse

Glace 2 boules

LES GRILLADES au feu de Bois

LA CÔTE DE BŒUF pour 2 personnes env.1,4kg 80€

Entrecôte de bœuf 450g	28€
Magret de canard fermier	27€
Côtelettes d'agneau	27€
Saucisse de Toulouse	18€
Onglet de Bœuf 430/450g	27€

Toutes nos grillades sont servies avec frites maison & salade verte
Sauces au choix : Poivre, roquefort ou échalotes confites

L'Assiette de L'Enclos 32€

Magret grillé, Toast de foie gras,
gésiers confits, magret séché
Frites & salade

Le Mix Grill 30€

Magret, pièce de bœuf, côte
d'agneau, saucisse, grillé
Frites & salade

LES GOURMANDISES MAISON

Tiramisu rhum café	7€
Charlotte aux fraises et chocolat blanc	7,50€
Salade de fruits frais	6,50€
Café ou Chocolat Liégeois ou Dame Blanche	7,50€
Crème brûlée verveine citronnée	7€
Mousse au Chocolat	7€
Moelleux chocolat et boule de glace	7€
Moelleux amandes et myrtilles chantilly pistache	7€
Coupe de glaces 3 boules (demandez nos parfums)	7€
Coupe Colonel, Irish Coffee	8,50€
Café Gourmand	8,50€

«Entrées à partager ou pas...»

Moules gratinées beurre d'ail et persil	17€	Chipirons en persillade et aïoli	17€
Jambon Serrano pan con tomate	18€		

ENTREES

Le foie gras Maison et chutney	25€
Carpaccio de Bœuf crème Basilic et parmesan	17€
Œuf parfait crème d'asperges crème piquillos, crispy de coppa	14€
Tartare de saumon et dorade pomme Granny Citron vert	18€

SALADES XXL

Salade entre Terre et Mer (toast de foie gras, Jambon Serrano, tartare de saumon & dorade, moules gratinées, chipirons)	26€
Salade César filet de poulet pané, œuf, parmesan, jambon Serrano	20€
Salade de Cabécou de chèvre fruits du Verger	19€
Salade de L'Enclos (gésiers d'oie confits, foie gras de canard, magret séché)	24€

LES PLATS À LA CARTE

Cuisse de canard confite et Champignons	20€
Osso Bucco d'agneau à Notre Façon & Tagliatelles fraîches	21€
Côte de Veau Rôtie et poêlée de champignons	27€
Tartare de Bœuf préparé par le chef	23€
Rognons de veau sauce au Porto	21€
Pavé de Merlu rôti en croûte d'herbes sauce vierge	26€
Chipirons grillés à la Plancha en persillade	23€
Le Burger Maison (haché de bœuf, cheddar, tomme, coppa, échalotes confite)	16,50€

L'Assiette de la Mer 32€

Assortiment de Poissons grillés et
en tartare, chipirons, moules
gratinées, nem de crevettes

La Lauragaise 28€

Cassoulet maison au confit de canard et
saucisse de Toulouse
petite salade de Serrano pour patienter

18 min d'attente