

Restaurant L'Enclos Donneville



Menu à 36€

Moules Gratinées au beurre d'ail
Camembert rôti aux pommes
Tête de veau sauce ravigote
Jambon de TERUEL pan con tomate

Joue de bœuf braisée écrasé de pomme de terre
Filet de Bar sauce du moment
Araignée de porc marinée et grillée au feu de bois
Cuisse de canard confite
Rognons de veau
Chipirons Grillés à la plancha en persillade
Onglet de Bœuf à l'échalotte

Dessert

La Formule Lauragaise 28€

Salade de Jambon de TERUEL

Cassoulet Maison

(22 min d'attente)

Menu à 41€

Mix Terre & Mer

(Toast de foie gras, moules gratinées, Jambon Teruel et Saumon Gravlax)

Foie gras de Canard Mi-cuit et chutney

Salade Azura *(st jacques, rouget, saumon)*

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
Trio de poissons grillés à la plancha
Souris d'agneau à l'orientale

Dessert

Menu Midi Express à 21€

ou 18€ (2 plats)

et 12€ le plat du jour

& Menu soirée étape

(Servi du lundi au vendredi midi, excepté jours fériés)

*

Œufs mimosas au thon ou Assiette de charcuterie ou Salade César ou entrée du jour

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

Dessert

Menu enfant 15€ ou 12€ (plat dessert)

Œufs mimosa ou assiette de charcuterie ou Mini salade César

Steak haché ou filet de poisson ou Saucisse de Toulouse

Glace 2 boules

LES GRILLADES au feu de Bois

LA CÔTE DE BŒUF pour 2 personnes env. 1,4kg 78€

Précédée d'une petite salade de Jambon de TERUEL pour patienter

Entrecôte de bœuf 450g	28€
Onglet de Bœuf à l'échalotte	25€
Magret de canard fermier	27€
Côtelettes d'agneau	27€
Saucisse de Toulouse	18€
Araignée de porc	23€

Toutes nos grillades sont servies avec frites maison & salade verte

Sauces au choix (suppl. 2€) : Poivre, roquefort ou échalotes confites

Parillada de viandes 30€

Magret de canard, araignée de porc, chorizo,
boudin, agneau, saucisse Frites & salade

Assiette Gourmande 34 €

(Nos assiettes gourmandes sont servies avec Toast de Foie Gras, Gésiers, magret séché, frites et salade)

Entrecôte de bœuf Gourmande
Magret de canard fermier Gourmand
Côtelettes d'agneau Gourmande
Araignée de porc Gourmande
Côte de Veau Rôtie Gourmande
Onglet de Bœuf Gourmand
Cuisse de canard confite Gourmande

Assiette de la Mer 32€

Assortiment de poissons grillées et Saumon
Gravlax, Chipiron, Moules gratinées

« LES ENTRÉES À PARTAGER... OU PAS »

Moules gratinées beurre d'ail et persil	17€
Foie gras Maison et chutney	25€
Saumon Gravlax	18€
Tête de veau sauce ravigote	18€
Camembert rôti au pommes	18€

SALADES XXL

Salade entre Terre et Mer (toast de foie gras, Jambon de TERUEL, Saumon Gravlax, moules gratinées, chipirons)	26€
Salade César filet de poulet pané, œuf, parmesan, jambon de Teruel	20€
Salade de L'Enclos (gésiers d'oie confits, foie gras de canard, magret séché)	24€
Salade Azura (st jacques, rouget, et saumon)	24€

LES PLATS À LA CARTE

Joue de bœuf braisée et écrasé de pomme de terre	24€
Souris d'agneau à l'orientale	25€
Cassoulet (22 minutes d'attente)	24€
Cuisse de canard confite et Champignons	20€
Côte de Veau Rôtie et poêlée de champignons	27€
Filet de Bar sauce du moment, Saint-Jacques et gambas	24€
Chipirons grillés à la Plancha en persillade	23€
Le Burger Maison (haché de bœuf, cheddar, tome, coppa)	16,50€

LES GOURMANDISES MAISON

Liégeois ; Dame Blanche ; Poire belle-Helène ; Pêche Melba	7,50€
Crème brûlée ; Mousse chocolat ; Tiramisu au café	7€
Moelleux chocolat ; Crème Caramel	7€
Coupe Colonel ; Irish Coffee ; Café Gourmand ; Tarte Citron	8,50€ (sup.3€)
Coupe de glaces 2 ou 3 boules (demandez nos parfums)	4€ ou 6€

Certains allergènes sont présents dans nos plats, une liste est à disposition sur demande.