

# 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.