



55, rue Alexis Puyo - Hastignan
33160 S^t MÉDARD-EN-JALLES
Tél. / Fax : 05 56 05 09 08

le.tournebride@hotmail.fr

www.restaurantletournebride.com

Menu 26.50

Kir, Punch, Jus de fruits,
Coca & Amuse-bouches



Salade landaise
Emincé de saumon
Salade gourmande

(Crevettes, magret, gésiers, saumon fumé)

Salade paysanne



Pavé de bœuf à la crème de cèpes

Magret sauce miel
Confit de canard
Poisson du jour
Plat de saison



Assortiment de fromages



Assiette de desserts

Ou autres choix de desserts



Bordeaux Rosé et Rouge AOC,

Café



Menu 31.00

Kir, Punch, Jus de fruits,
Coca & Amuse-bouches



Foie gras maison
Salade Tournebride

(Gésiers, magret fumé, foie gras, toast)

Feuilleté de fruits de mer



Entrecôte marchand de vin

Magret sauce au miel
Confit de canard

Pavé de bœuf crème de cèpes

Poisson du jour
Plat de saison



Assortiment de fromages



Assiette de desserts

Ou autres choix de desserts



Bordeaux Rosé et Rouge AOC,

Café

Menu 36.00

Kir, Punch, Jus de fruits,
Coca & Amuse-bouches +
Verrines



Foie gras et son verre de Loupiac



Filet de Daurade
Escalope de Saumon
Filet de Rouget



Veau sauce aux girolles
Entrecôte marchand de vin
Magret sauce au miel
Pavé de bœuf crème de cèpes



Assortiment de fromages avec
confiture de cerises et salade



Assiette de desserts
Ou autres choix de desserts
+supplément pièce montée



Bordeaux Rosé et Rouge
Haut-médoc, Café



Menu 42.00

Kir, Punch, Jus de fruits,
Coca & Amuse-bouches +
Verrines



Foie gras et son verre de Loupiac

Salade Périgourdine



Nage de Saint Jacques
½ Homard flambé au whisky
(suppl +6€)

Feuilleté de riz de veau
Filet de rouget



Caille aux raisins
Quasi de veau sauce girolles
Tournedos senteur des sous-bois



Assortiment de fromages avec
confiture de cerises et salade



Assiette de desserts
Autres choix de desserts
Pièce montée



Bordeaux Rosé et Rouge
Haut-médoc, Café

Veillez trouver ci-dessous nos propositions de menus pour vos repas (Apéritif, vins, café compris, sans droit de bouchon sur le champagne).

Menu Buffet

(Prix à définir)

Plateau de bulots et huîtres
Saumon Belle vue
Salade landaise
Terrine de campagne



Viandes du premier menu



Plateau de fromages



Assiette de desserts
Ou autres choix de desserts



Bordeaux Rosé et Rouge AOC,
Café



Les autres choix de desserts

Omelette norvégienne
Bavarois aux fruits
Fondant au chocolat

Vacherin

Délice au Grand Marnier

Poirier

Gâteau d'anniversaire & assiette
de desserts

Notre restaurant est référencé : Michelin, Gault-Millau, Petit futé, le Routard, Restaurants de France (charte de qualité). Cuisine classique et généreuse. Tous nos plats sont accompagnés de trois garnitures. Petit salon, salon et grande salle sont climatisés. Pour tout autre renseignement Mr et Mme Garcelon se tiennent à votre disposition.