



Les Entrées - Starters

- **Melon Charentais,**
Glacé d'Abricot et Gelée de Porto
Fresh Melon from « Charentes » iced with Apricot
- **Terrine de Chèvre,**
Tomates Confites et Roquette à l'huile d'Olive
Terrine of Goat cheese, sweetened tomatoes
- **Turban de Jambon Italien,**
Vinaigre de Modène et Copeaux de Parmesan
Italian Ham with « Modène » vinegar and Parmesan
- **Antipasti de Légumes, Pesto au Basilic**
Assortment of marinated Vegetables

Les Plats Garnis - Main Courses

- **Suprême de Volaille aux Morilles,**
Tagliatelles du Moment
Supreme of Poultry with Morels and Tagliatelli
- **Contre Filet rôti, sauce Vigneronne,**
Écrasé de Pommes de terre aux Herbes
Roasted Beef, mashed Potatoes with Herbs
- **Pastilla d'Agneau aux Épices douces,**
Aubergines rôties au Parmesan
*Pastilla of Lamb,
Roasted eggplants and Parmesan*
- **Dos d'Aiglefin, Pommes vertes et Radis roses**
Haddock fillet with green apples and radishes roses

Menu Carte

Entrée, Plat et Dessert

*Au choix dans la carte...
Starter, main course and dessert*

Boissons incluses :

Kir Impérial

¼ Bordeaux

*« Château Gantonnet »
Rouge, rosé ou Blanc*

Eaux Minérales (50cl)

Café

55.00€ TTC

Fromages & Desserts - Desserts

- **Brie de Meaux et Comté au Paprika**
Brie and Comté Cheese
- **Vacherin glacé à la Vanille**
Fruits de la Passion, coulis de Mangues
*Iced Vacherin with Vanilla,
Fruits of Passion and Mango coulis*
- **Cube de Chocolat et Cœur de Framboises**
Rare Chocolate with Raspberries
- **Tartelette aux Amandes,**
Et fruits de Saison
Tart with Almonds and fruits of the Season
- **Macaronnade de Fraises**
Macaronnade of Strawberries

▪ Notre Sélection – En Supplément

... En Blanc,

75 cl

Bordeaux « Château Gantonnet » 16.00€

Notes d'Agrumes et Fruits Exotiques, une bouche bien marquée tout en gardant une jolie fraîcheur

ST Véran

G. Duboeuf **28.00€**

... En Rouge,

Bordeaux « Château Gantonnet » 16.00€

Un joli fruité, des notes épicées, rond et bien équilibré

Haute Côte de Nuits,

Domaine David Duband **31.00€**

... En Rosé

Bordeaux « Château Gantonnet » 16.00€

Ce vin révèle une robe rosé fushia, un nez aromatique de framboises, de cerises et de notes exotiques

****** En remplacement des Vins inclus dans la Formule : supplément de 20€

▪ Les Apéritifs

<i>Ricard</i>	2 cl	4.90
<i>Whisky Clan Campbell</i>	5 cl	6.50
<i>Coupe de Champagne Jacquart</i>	10 cl	7.40
<i>Martini Rouge</i>	5 cl	4.90

▪ Le Champagne

<i>Jacquart, La bouteille</i>	75 cl	43.00
-------------------------------	-------	-------

▪ Les Boissons Fraîches

<i>Vittel</i>	50 cl	3.20
<i>San Pellegrino</i>	50 cl	3.20
<i>Coca cola & Coca light</i>	33 cl	3.40
<i>Jus d'oranges</i>	20 cl	3.40
<i>(à base de concentré)</i>		

... *Bière Blonde*

<i>Heineken</i>	33 cl	4.50
-----------------	-------	------

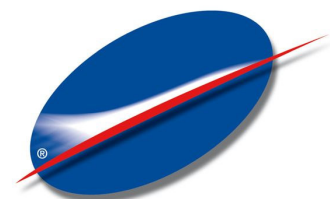
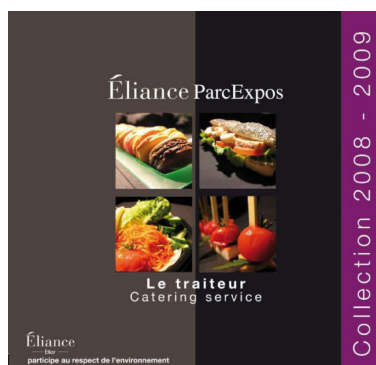
▪ Nos Digestifs

<i>Cognac Hennessy VSOP</i>	5 cl	6.10
<i>Alcool de Poire</i>		

Eliance est aussi à votre disposition pour toutes livraisons sur votre Stand, N'hésitez pas à nous contacter au numéro suivant :

01.57.25.10..00

www.eliance-parcexpos.com



48^e SALON INTERNATIONAL DE L'AÉRONAUTIQUE ET DE L'ESPACE | **PARIS LE BOURGET 15-21 JUN 2009**

