Nous contacter

Tél. 05 45 84 12 77

E-mail. emeraude-hotel@wanadoo.fr

Site internet emeraude-hotel-confolens.com

Instagram, Facebook Hotel Emeraude

Emeraude

Hôtel** Bar Restaurant

Confolens

16500 - 20 rue Emile Roux

IBE EDIGRAPHIC 16500 confolens 05 45 85 35 67

Confolens

La carte des Boissons

Vin en carafe, vin de pays charentais : rouge, rosé ou blanc
1/2 litre — 7,80€
1/4 litre — 5,00€
Verre 15cl — 3,50€

Eaux minérales
Vittel litre — 4,80€
Vittel 1/2 litre — 3,80€
Badoit litre — 5,50€
Badoit 1/2 litre — 4,50€

Jus de fruits
Tous parfums 25 cl — 3,80€
Coca Cola 33 cl, Perrier 33 cl — 4,50€

Apéritifs
Pineau des Charentes 5 cl — 3,80€
Martini 5 cl — 3,80€
Kir 10 cl — 3,20€
Kir pétillant 10 cl — 5,00€
Apéritif anisé 2 cl — 3,20€

Whisky
Baby 2 cl — 3,80€
Whisky 4 cl — 6,00€
Whisky Aberlour, Jack Daniel's 4cl — 7,50€

1664 pression 25 cl — 3,80€
Bière Bouteille 33 cl et Grimbergen blonde, Heineken, Pelforth — 4,50€
Goule, Despe, Grimbergen rouge et Ambrée — 4,80€
Cognac VS, Armagnac, Calvados 2 cl — 4,50€
Cognac VSOP — 6,50€
Cognac XO — 8,50€
Eau de vie de prune ou poire ,Liqueurs 2 cl — 4,50€
Peppermint 5 cl — 5,00€
Cointreau 4 cl — 5,00€
Bailey's 5 cl — 5,00€
Expresso — 1,60€
Grand expresso — 2,80€
Décaféiné — 1,70€
Grand décaféiné — 3,00€
Café crème — 1,70€
Grand café crème, Chocolat chaud — 3,00€
Cappuccino — 3,50€
Thé nature ou aromatisé — 3,00€
Irish coffee, French coffee — 7,50€

Menu du Jour

(uniquement le midi du lundi au samedi, sauf jour fériés)

se référer à l'ardoise

Menu of the Day

(Only for lunch from Monday to Saturday except public holiday)

Refer to the slate

Menu enfant à 10,00 Euros

jusqu'à 12 ans

Petit wok de poulet
ou
Pavé de saumon avec du riz

1 boule de glace
ou
Dessert du jour

Children menu at 10,00 Euros

up to 12 years

Little chicken stir-fry
or
Piece of salmon with rice

1 scoop of ice cream
or
Dessert of the day

Nos prix s'entendent net - taxes et service inclus

Our prices are net – Taxes and service included

La carte des Vins

	Bouteille	*1/2 Bouteille*
Bordeaux rouge AOC		
Puits St-Martin	13,00€	10,00€
Côtes de Blaye AOC		
Château Bellevue	21,50€	14,00€
Côtes de Bourg AOC		
Augier	18,00€	
Montagne Saint-Emillion AOC		
Grand Baril	29,00€	
Saint-Emilion AOC		
Château Rivoyre	32,80€	
Graves AOC		
Château Ferrande	39,00€	
Lalande de Pomerol AOC		
Real Caillou	39,80€	
Vin du Sud-Ouest rouge AOC		
Cahors	27,00€	
Buzet	19,50€	
Vin de Loire rouge		
Saint-Nicolas de Bourgueil	26,00€	16,50€
Saumur Champigny AOC	26,00€	16,50€
Chinon rouge AOC	21,00€	13,50€
Vin de Beaujolais rouge AOC		
Brouilly	29,50€	
Beaujolais villages	23,30€	
Vin de Bourgogne AOC		
Mercurey	45,00€	
Vin de Côtes du Rhône AOC		
Côtes du Rhône	17,00€	12,00€
Gigondas	37,00€	

	Bouteille	*1/2 Bouteille*
Vin de Pays charentais		
Mainart Chardonnay	21,00€	
Mainart 538 rosé	22,50€	13,90€
Mainart 538 rouge	22,50€	13,90€
Vin d'Alsace blanc AOC		
Riesling	22,00€	
Gewurztraminer	25,80€	17,00€
Vin de Loire blanc AOC		
Muscadet	16,00€	12,80€
Sancerre	32,00€	
Vin de Bourgogne blanc AOC		
Petit Chablis	29,00€	
Vin de Bordeaux blanc AOC		
Côtes de Bourg Haut Bajac	17,00€	
Ste Croix du Mont	27,00€	
Vin rosé AOC		
Côtes de Provence	21,00€	13,90€
Chinon rosé	21,00€	13,90€
Buzet rosé	21,00€	13,90€
Champagne		
Champagne maison (bouteille)	46,00€	
Vouvray (bouteille)	27,00€	
Vouvray (coupe 10cl)	4,50€	

Vin en carafe, vin de pays charentais, rouge, rosé ou blanc
1/2 litre — 7,80€
1/4 litre — 5,00€
Verre 15cl — 3,50€

Nos Glaces

Toutes nos glaces sont « Carte d'Or »

Nos parfums de glace :

Vanille, café, chocolat, caramel fleur de sel, pistache, menthe, noix de coco, rhum raisin
Sorbets cassis, framboise, citron, citron vert, fraise, poire, pêche, mandarine.

Glace 2 boules _____ 4,00€
Glace 3 boules _____ 5,50€

Nos coupes de glace

Trio de profiteroles, chocolat, vanille, caramel beurre salé _ 7,90€

Poire Belle-Hélène _____ 7,50€
Sorbet poire, vanille, chocolat chaud, poire, chantilly, amandes

Dame Blanche _____ 7,50€
Vanille, chocolat chaud, chantilly, amandes

Pêche melba _____ 7,50€
Vanille, sorbet pêche, coulis de fruits rouges, pêche, chantilly

Café liégeois _____ 7,50€
Café, vanille, sauce café, chantilly

Chocolat liégeois _____ 7,50€
Chocolat, vanille, chocolat chaud, chantilly

Caramel liégeois _____ 7,50€
Caramel beurre salé, vanille, sauce caramel, chantilly

Our sorbets and ice-cream

Vanilla, coffee, chocolate, mint, coconut, rhum and grape, caramel salt, pistache
Sorbets blackcurrent raspberry, lemon, lime, strawberry, pear, peach, mandarine.

Ice cream 2 scoops _____ 4,00€
Ice cream 3 scoops _____ 5,50€

Ice-cream cup

3 profiteroles, chocolate, vanilla, salted caramel ice cream _ 7,90€

Poire Belle-Héléne _____ 7,50€
Pear sorbet, vanilla, pear, hot chocolate, cream, almonds

Dame Blanche _____ 7,50€
Vanilla, hot chocolate, cream, almonds

Peach melba _____ 7,50€
vanilla, peach sorbet, forest fruit coulis, peach, cream

Café liégeois _____ 7,50€
Coffee, vanilla, coffee sauce, cream

Chocolat liégeois _____ 7,50€
Chocolate ice cream, vanilla, chocolate sauce, cream

Caramel liégeois _____ 7,50€
Salt caramelice cream, vanille, caramel sauce, cream

La carte des Pizzas

Reine _____ 11,30€
Tomate, jambon, champignons, mozzarella
Tomato, ham, mushrooms, mozzarella

Emeraude _____ 12,70€
Tomate, jambon, champignons, chorizo, oeuf, mozzarella
Tomato, ham, mushrooms, chorizo, egg, mozzarella

Calzone _____ 12,20€
Chausson garni : tomate, jambon, champignons, œuf, mozzarella
Tomato, ham, mushrooms, egg, mozzarella

Trois fromages _____ 12,70€
Tomate, fromage de chèvre, bleu, mozzarella
Tomato, goat cheese, blue cheese, mozzarella

Confolentaise _____ 12,70€
Tomate, crème fraîche, fromage de chèvre, mozzarella
Tomato, cream, goat cheese, mozzarella

Ch'ti _____ 13,00€
Base crème, jambon, maroilles, mozzarella
Cream, ham, maroilles cheese, mozzarella

Paysanne _____ 13,20€
Tomate, oignon, pomme de terre, lardons, champignons, mozzarella
Tomato, onions, potatoes, bacon, mushrooms, mozzarella

Savoyarde _____ 13,20€
tomate, pomme de terre, reblochon, oignon, jambon de pays, mozzarella
tomato, potatoes, reblochon, onion, ham, mozzarella

L'authentique 5A _____ 13,20€
Base crème, andouillette, pomme de terre, moutarde, oignons, mozzarella
Cream, tripe sausage, potatoes, mustard, onions, mozzarella

Gersoise _____ 13,20€
Tomate, pomme de terre, gésiers, crème, mozzarella
Tomato, potatoes, gizzards, cream, mozzarella

Italienne _____ 13,00€
Tomate, ricotta, coppa, jambon de pays, olives mozzarella
Tomato, ricotta, coppa ham, blacks olives, mozzarella

Charentaise _____ 14,50€
Tomate, oignon, escargots, beurre à l'ail, mozzarella
Tomato, onion, snails, garlic butter, mozzarella

Exotique _____ 14,50€
Tomate, ananas, poulet curry, maïs, mozzarella
Tomato, pineapple, chicken curry, sweetcorn, mozzarella

Marocaine _____ 14,50€
Tomate, boeuf haché, merguez, poivrons, oeuf, épices, mozzarella
Tomato, beef, spicy sausage, peppers, egg, spices, mozzarella

Napolitaine _____ 13,20€
Tomate, thon, anchois, olives noires, mozzarella
Tomato, tuna, anchovy, blacks olives, mozzarella

Océane _____ 14,00€
Tomate, saumon frais, champignons, olives, crème, mozzarella
Tomato, smoked salmon, mushrooms, olives, cream, mozzarella

Végétarienne _____ 13,20€
Tomate, poivrons, courgettes, aubergine, oignon, olives, ricotta, mozzarella
Tomato, peppers, courgettes, aubergine, onion, olives, ricotta, mozzarella

Supplément de garniture _____ 1,00€
Extra toppings

Salade d'accompagnement 2,50€
Side salad

Petite assiette de frites 3,00€
Portion of chips

Nos Grandes Salades

Salade au nougat de chèvre Manslois et sauce tomate à l'ancienne _____ 14,50€

Salade gourmande à la terrine de foie gras, gésiers et magret fumé maison _____ 16,80€

Salade au saumon fumé maison et rémoulade de celeri _____ 16,00€

Nos Burgers

Hamburger rustique : 150 gr, VBF et frites /salade _____ 15,00€
Au choix : cheddar, maroilles, reblochon ou fromage de chèvre

À partager

Ardoise de charcuteries (pour 2 pers.) / *Slate of cold-cut meats* _____ 12,00€

Ardoise de charcuteries et fromages (pour 2 pers.) / *Slate of cold-cut meats and cheeses* _____ 16,00€

Nos Entrées

Salade de gésiers _____ 13,00€

Gaspacho _____ 9,00€

Terrine de canard au magret fumé _____ 13,00€

Nougat de chèvre Manslois, sauce tomate à l'ancienne _____ 13,00€

Terrine de foie gras, pommes rôties au gingembre *(*Supplément menu 4 €)* _____ 15,50€

Saumon fumé maison, rémoulade de celeri *(*Supplément menu 3 €)* _____ 14,50€

Nos Poissons

Thon rouge à l'unilatérale, sauce vierge au citron confit _____ 17,50€

Poisson du marché _____ 16,00€

Nos Viandes

Salade tiède d'épaule d'agneau du Poitou-Charente _____ 17,50€

Filet mignon de porc en croûte d'herbes _____ 16,00€

Wok de poulet _____ 16,00€

Faux filet de boeuf limousin, minimum 250 gr *(*Supplément menu 4 €)* _____ 20,00€
Sauce échalotes ou marchand de vin

Andouillette 5A, sauce échalotes, frites / salade _____ 16,00€

Tous nos plats sont accompagnés de pommes de terre grenaille rôties ou riz et de légumes du moment.

Origine de nos Viandes : *Boeuf, Agneau, Andouillette - FRANCE - Porc, Poulet - UE*

Nos Fromages et Desserts

Assortiment de 4 fromages et sa salade aux noix _____ 6,50€

Faisselle, Abricot rôti, sablé au romarin _____ 6,50€

Bavarois au pineau des Charentes, sorbet pêche et tuile au chocolat blanc _____ 7,00€

Tiramisu à notre façon au poivre de timut _____ 6,50€

Meringue, chiboust et fruits de saison _____ 7,00€

Tarte au chocolat et écorces d'orange confites et son sorbet mandarine _____ 6,50€

Nous tenons à votre disposition la liste des produits pouvant contenir des allergènes.
We have available the list of products containing allergens.

Nos prix s'entendent net - taxes et service inclus
Our prices are net – Taxes and service included

Our Starters

Salad of gizzards _____ 13,00€

Gaspacho _____ 9,00€

Smoked duck terrine _____ 13,00€

Local Goat cheese nougatine, tomato sauce _____ 13,00€

Terrine de foie gras, roasted apples and ginger *(*Supplement menu 4 €)* _____ 15,50€

Smoked salmon, celeri remoulade *(*Supplement menu 3 €)* _____ 14,50€

Our Fish dishes

Red Tuna steack crystallized, lemon virgin sauce _____ 17,50€

Fish of the moment _____ 16,00€

Meats dishes

Warm lamb salad from Poitou-Charente _____ 17,50€

Porc tenderloin with a herb crust _____ 16,00€

Chicken stir-fry _____ 16,00€

Tenderloin of beef (from Limousin), min. 250 gr *(*Supplément menu 4 €)* _____ 20,00€
Shallots sauce or red wine

Andouillette 5A (offal sausage, certified), shallots sauce, fries / salad _____ 16,00€

All our dishes are served with roasted baby potatoes or rice and seasonal vegetables.

Origin of our meats : *Beef, Lamb, Andouillette - FRANCE - Pork, Chicken - UE*

Our Cheeses and Desserts

Assortement of 4 cheeses with salad and walnuts _____ 6,50€

Cottage cheese, roasted apricots, rosemary short bread biscuit _____ 6,50€

Pineau bavarian, cream peach sorbet and a white chocolat tile _____ 7,00€

Tiramisu in our style with timult pepper _____ 6,50€

Meringue, chiboust cream and seasonal fruits _____ 7,00€

Chocolate tart and crystallized orange zest, mandarine sorbet _____ 6,50€

Menu 3 plats : 30,00 €

Formule entrée - dessert : 24,50 €

Formule plat - dessert : 22,00 €

**Supplément* *(Hors boissons)*

Nos sauces sont réalisées à partir de fonds et fumets déshydratés.
Our sauces are made from dehydrated bottoms and aroma.