

EMERAUDE HOTEL** BAR RESTAURANT

Menu Été/Automne 2021



Plats faits maison / Homemade food

20 Rue Emile Roux 16500 Confolens

☎ 05.45.84.12.77

📘 Hôtel Bar L'Emeraude

📷 restaurant_eneraude

www.eneraude-hotel-confolens.com

A PARTAGER/TO SHARE

Ardoise de charcuteries (2 pers)
Slate of cold-cut meats (for 2)

12.00€

Ardoise de charcuteries et fromages (2 pers)
Slate of mixed cold-cut meats and cheeses(for 2)

16.00€

GRANDES SALADES/ LARGE SALADS

Salade au Caesar
chicken salad and parmesan

14,50€

Salade gourmande à la terrine de foie gras, gésiers et magret fumé maison
Gourmet salad with terrine of foie gras, gizzards, and smoked duck

16,80€

Salade de gravlax de saumon maison, mousse de raifort et oeufs de poisson
Salad with salmon gravlax, horseradish mousse and fish eggs

16,00 €

BURGER

Hamburger maison: 150g VBF Limousine, frites et salade
(Fromage au choix: cheddar, maroilles, reblochon ou fromage de chèvre)
Homemade hamburger : 150g steak of Limousin beef with side of fries and salad
(Cheese of your choice: cheddar, maroilles, reblochon or goat cheese)

15,00€

MENU DU JOUR

(uniquement le midi du lundi au vendredi, sauf jour férié)
se référer à l'ardoise

Menu of the day

(only for lunch from Monday to friday(except public holiday)

Refer to the slate

MENU ENFANT / 10€

Jusqu'à 12 ans

Steak haché **ou** Pavé de saumon, frites ou langues d'oiseau
1 boule de glace **ou** Dessert du jour

Children Menu / 10€

Up to 12 years old

Meat patty or Piece of salmon with fries or pasta
1 scoop of ice cream or Dessert of the day

PIZZAS

Reine 11,30€

Tomate, jambon, champignons, mozzarella
Tomato, ham, mushrooms, mozzarella

Emeraude 12,70€

Tomate, jambon, champignons, chorizo, œuf, mozzarella
Tomato, ham, mushrooms, chorizo, egg, mozzarella

Calzone 12,20€

Tomate, jambon, champignons, œuf, mozzarella dans un chausson garni
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

Savojarde 13,20€

Tomate, pomme de terre, reblochon, oignon, jambon de pays, mozzarella
Tomato, potatoes, reblochon cheese, onions, ham, mozzarella

L'authentique 5A 13,20€

Base crème, andouillette, pomme de terre, moutarde, oignon, mozzarella
Cream, tripe sausage, potatoes, mustard, onion, 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, bœuf haché, merguez, poivrons, œuf, 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, crème, olives, champignons, mozzarella
Tomato, fresh salmon, cream, olives, mushrooms mozzarella

Végétarienne 13,20€

Tomate, poivrons, courgettes, aubergines, oignon olives, ricotta, mozzarella
Tomato, peppers, courgettes, aubergines, onion, olives, ricotta, mozzarella

Supplément de garniture 1,00€
Salade d'accompagnement 2,50€
Petite assiette de frites 3,00€



ENTRÉES

Melon charentais et jambon de pays ou au pineau des charentes	9,80€
Salade de gésiers, réduction de balsamiques	13,00€
Gravlax de saumon, mousse de raifort, oeuf de poisson (*sup menu 3€)	14.50€
Burratina, coulis de poivron rouge, duo de viande des grisons	12.00€
Escargots farcis au beurre persillé	13.50€
Terrine de foie gras au pineau des Charentes, confit d'échalotes à la grenadine (*sup menu 4€)	15,50€

POISSONS

Filet de truite unilatérale, Tapenade d'olive	17,50€
Poisson du marché	19.00€

VIANDES

Noisettes d'agneau du Poitou-Charente, jus réduit au sarrasin, crumble d'oignons	18,00€
Suprême de poulet sauce au vouvray	16,00€
Faux filet de boeuf limousin, minimum 250 gr, sauce échalote ou beurre maître d'hôtel (*sup 4€)	20.00€
Tartare de boeuf, frites et salade	18.00€
Andouillette "5A" sauce échalotes, frites et salade	16,00€

Tous nos plats sont accompagnés de pommes grenailles rôties
ou langues d'oiseau et de légumes du moment

FROMAGES, DESSERTS

Assortiment de 4 fromages, confiture de cerises noires	7.00€
Feuilleté au duo de fruits, crème pâtissière au gingembre	7.80€
Nuage chocolat noir ,poivre de Timult, biscuit praliné	7,80€
Moelleux à la pistache, fève de Tonka, amaréna, glace à l'amande	7,80€
Pavlova coco, tartare d'ananas, sorbet fruit de la passion	7.80€

Menu 3 plats	30,00€
Formule entrée-plat	25,00€
Formule plat-dessert	23.00€

* Supplément

(hors boissons)

STARTERS

Melon and pineau des charentes or with smoked ham	9.80€
Gizzards salad, balsamic reduction	13,00€
Salmon gravlax, horseradish mousse, fish eggs (*extra menu 3€)	14.50€
Burratina, peppers coulis, dried beef	12.00€
Snails in a crispy pastry, parsley butter	13.50€
Foie gras terrine,, shallots confit with grenadine (*extra menu 4€)	15,50€

FISHES

Trout fillet cooked unilateral, olive tapenade	17,50€
Fish of the day	19.00€

MEATS

Noisette of lamb from Poitou-Charentes,Buckwheat juice, crumble of onions	18,00€
Suprême of chicken, white wine sauce	16,00€
Sirloin of beef (Limousin region), 250gr, shallot sauce or parsley butter (*extra menu 4€)	20,00€
Andouillette "5A" (Offal sausage), shallots sauce, french fries and salad	16,00€
Steack tartare, french fries and salad	18.00€

All our dishes are served with potatoes or pasta and seasonal vegetables.

CHEESE, DESSERTS

Assortment of 4 cheeses with salad and,black cherry jam	7.00€
Fruits duo in pastry and ginger cream,	7.80€
Chocolate mousse, timur pepper, praline cookie	7,80€
Moelleux pistache, tonka beans, amarena, almonds ice cream	7,80€
Coconut meringue, pineapple slices, passion fruit ice cream	7.80€

Starter - main course - dessert formula 30,00€

Starter - main course formula 25,00€

Main course - dessert formula 23.00€

* Extra

(drinks not included)

GLACES

Toutes nos glaces sont "Carte d'Or"

PARFUMS DE GLACE

Vanille, café, chocolat, caramel salé, pistache, menthe, noix de coco, rhum raisin.

Sorbets : cassis, framboise, citron, citron vert, fraise, poire, pêche.

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

COUPES DE GLACE

Trio de profiteroles <i>chocolat, vanille, caramel salé, crème chantilly</i>	8.00€
Dame blanche <i>Vanille, chocolat chaud, chantilly amandes</i>	7,80€
Pêche melba <i>Pêche, vanille, coulis de fruits rouges, chantilly</i>	7,80€
Poire belle-Hélène <i>Poire, vanille, chocolat chaud, chantilly</i>	7,80€
Coupe colonel <i>Citron vodka</i>	7,80€
Café liégeois <i>Café, vanille, sauce café, chantilly</i>	7,80€
Chocolat liégeois <i>Chocolat, vanille, chocolat chaud, chantilly</i>	7,80€
Caramel liégeois <i>Caramel salé, vanille, sauce caramel, chantilly</i>	7,80€

ICE-CREAM FLAVORS

Vanilla, coffee, chocolate, salted caramel, pistache, mint, coconut, rhum and grape,

Sorbets : blackcurrant, raspberry, lemon, lime, strawberry, pear, peach.

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

ICE-CREAM CUPS

Profiteroles <i>chocolate, vanilla and salted caramel, whipped cream</i>	8.00€
Dame blanche <i>Vanilla, hot chocolate, whipped cream, almonds</i>	7,80€
Pêche melba <i>Vanilla, peaches, red fruit coulis, whipped cream</i>	7,80€
Poire belle-Hélène <i>Pear, vanilla, hot chocolate, whipped cream</i>	7,80€
Coupe colonel <i>Lemon, Vodka</i>	7,80€
Café liégeois <i>Coffee, vanilla, coffee sauce, whipped cream</i>	7,80€
Chocolat liégeois <i>Chocolate, vanilla, hot chocolate, whipped cream</i>	7,80€
Caramel liégeois <i>Salted caramel, vanilla, caramel sauce, whipped cream</i>	7,80€

VINS

VINS BLANCS

	Bouteille	½ Bouteille
BORDELAIS AOP		
Côtes de bourg, haut Bajac	17,50€	
Monbazillac, vin moelleux	21,00€	
VAL DE LOIRE AOP		
Muscadet BIO	19,80€	12,80€
ALSACE AOP		
Gewurztraminer Klipfel	26,00€	17,00€
BOURGOGNE AOP		
Petit chablis Vibrant	29,00€	
MÂCONNAIS AOP		
Mâcon, La Roche Vineuse	29,50€	
VIN DE PAYS CHARENTAIS		
Mainart 538	21,00€	

VINS ROSÉS

	Bouteille	½ Bouteille
CÔTES DE RHÔNE AOP		
Tavel BIO	25,80€	15,50€
CÔTES DE PROVENCE AOP		
Soif de pampa	22,50€	13,80€
SUD-OUEST AOP		
Buzet Lys	21,00€	12,50€
VIN DE PAYS CHARENTAIS		
Mainart 538	21,50€	

VINS PÉTILLANTS

	Bouteille	½ Bouteille
VOUVRAY AOP	27,00€	
CHAMPAGNE Vezin brut	48,00€	28,00€

Vin de pays charentais en carafe

Blanc, Rosé, Rouge

Verre (15 cl)	3,50€
¼ de litre	5,00€
½ litre	9,00€

VINS ROUGES

	Bouteille	½ Bouteille
BORDELAIS AOP		
Bordeaux - Château Puits St Martin	16,50€	10,50€
Côtes de Blaye - Château Bellevue	22,50€	13,80€
Côtes de Bourg - Château Escalette BIO	23,50€	
Lussac Saint Emilion - Château de la claymore	28,00€	16,80€
Saint-Emilion - Château Robin des moines BIO	35,00€	
Lalande de pomerol - Château moulin de la gravière	40,50€	
Graves - Château Haut Selve	41,50€	
Moulis - Château Tramont	30,50€	
SUD-OUEST AOP		
Bergerac Si j'avais un tel nez BIO	21,50€	
Cahors Petit clos	24,50€	
Buzet Lys	19,50€	
VIN DE LOIRE AOP		
St Nicolas de Bourgueil Audebert	26,50€	16,50€
Saumur Champigny	26,00€	16,00€
LANGUEDOC ROUSSILLON AOP		
Corbière - Hameau des Ollieux	21,00€	
Fitou - La bégou	22,50€	
CÔTES DE RHÔNE AOP		
Gigondas Hallali	37,00€	
Côtes du Rhône - Bouquet-Comtat	19,00€	12,00€
BOURGOGNES AOP		
Mercurey - Domaine Michel Juillot	43,50€	
BEAUJOLAIS AOP		
Moulin à vent - Domaine chêne-pierres	29,50€	
VIN DE PAYS CHARENTAIS		
Mainart 538	21,50€	

BOISSONS

SOFTS

Jus de fruits Tous parfum 25cl	3,80€
Schweppes, Schweppes agrum 25cl	3,80€
Orangina, ice tea 25cl	3,80€
Coca cola 33cl, Coca cola zéro 33cl	4,00€
Perrier 33cl	4,00€
Vittel litre	4,80€
Vittel ½ litre	3,80€
Vittel 25cl	2,80€
Badoit litre	5,50€
Badoit ½ litre	4,50€

APÉRITIFS

Martini, Porto, Suze 5cl	3,80€
Kir 15 cl	3,20€
Kir pétillant 15cl	5,00€
Coupe pétillant 15cl	4,50€
Verre de Monbazillac 15cl	4,50€
Cidre 25cl	4,50€
Apéritif anisé (Pastis 51, Ricard, Berger) 2cl	3,50€

BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Kronenbourg	3,60€	7,20€
1664	3,80€	7,60€
Grimbergen blonde	4,50€	8,00€
Grimbergen ambrée	4,80€	9,00€
Grimbergen rouge	4,80€	9,00€
Grimbergen de saison	4,80€	9,00€

Cocktail bière (+sirop, monaco) +0,20€

BIÈRES BOUTEILLES

Heineken 25cl	4,50€
Pelforth brune 25cl	4,50€
Desperados 33cl	5,00€
Delirium 33cl	5,00€
Bière sans alcool 25cl	4,50€

DIGESTIFS

Eaux de vie 2cl	4,50€
Get 27, Get 31 5cl	6,00€
Malibu, Pisang, Passoa, Manzana 4cl	5,50€
Jägermeister 4cl	6,00€
Limoncello 4cl	5,50€
Mandarine, Cointreau, Grand marnier 4cl	5,50€
Whisky, Gin, Vodka, Rhum 2cl (baby)	3,80€
Whisky, Gin, Vodka, Rhum 4cl (entier)	6,00€
Aberlour 4cl	7,50€
Jack Daniel's 4 cl	7,50€
Gin Bombay Saphir 5cl	6,00€
Rhums supérieurs 4cl	6,50€
Armagnac 4cl	5,50€
Calvados, 4cl	5,50€
Baileys 5cl	6,00€
Irish coffee	7,50€

MADE IN CHARENTES

Pineau des Charentes	3,80€
Bière "La Goule"	4,80€
Bières "Brunack" (Blonde, IPA, Brune)	5,00€
Cognac VS 4cl	4,50€
Cognac VSOP 4cl	5,50€
Cognac XO 4cl	8,50€
Crème de Cognac 5cl	6,00€
Vodka "Grey Goose" 4cl	7,50€
Vodka "Moulin XO" 4cl	8,50€
Whisky "Bastille" Blend 4cl	7,50€
Whisky "Bastille" Single malt 4cl	8,50€
Gin "G'Vine" 4cl	7,50€
French coffee	7,50€

BOISSONS CHAUDES

Expresso	1,60€
Double expresso	2,80€
Café allongé	1,80€
Décaféiné	1,80€
Grand décaféiné	3,00€
Café crème	1,80€
Grand café crème	3,00€
Chocolat chaud	3,00€
Cappuccino	3,50€
Thé,infusion	3,00€