

EMERAUDE HOTEL** BAR RESTAURANT

Menu Printemps été 2022



Plats faits maison / Homemade food

20 Rue Emile Roux 16500 Confolens

☎ 05.45.84.12.77

📘 Hôtel Bar L'Emeraude

📷 restaurant_emerade

www.emerade-hotel-confolens.com

A PARTAGER/TO SHARE

Ardoise de charcuteries (2 pers) 13,50€
Slate of cold-cut meats (for 2)

Ardoise de charcuteries et fromages (2 pers) 18,00€
Slate of mixed cold-cut meats and cheeses (for 2)

GRANDES SALADES/ LARGE SALADS

Salade et toasts de chèvre, jambon de pays, billes de melon 15,50€
Goat cheese salad, ham and melon

Salade gourmande à la terrine de foie gras, gésiers et magret fumé maison 17,80€
Gourmet salad with terrine of foie gras, gizzards, and smoked duck

Salade de saumon fumé maison et ricotta aux fines herbes, poire 16,80 €
Smoked salmon salad, ricotta, herbs, pear

BURGER

Hamburger maison: 150g VBF Limousine, frites et salade 15,50€
(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)

Tartare de boeuf, frites et salade 17,00€
Steak tartare, chips and salad

MENU DU JOUR

(uniquement le midi du lundi au samedi, sauf jours fériés)
se référer à l'ardoise

Menu of the day

(only for lunch from Monday to Saturday, except public holidays)
Refer to the slate

MENU ENFANT / 10€

Jusqu'à 12 ans

Steak haché **ou** Pavé de saumon, frites ou légumes du jour
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 vegetables
1 scoop of ice cream **or** Dessert of the day

PIZZAS

Reine 12,00€

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

Emeraude 13,70€

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

Calzone 13,00€

Tomate, jambon, champignons, œuf, mozzarella dans un chausson garni
Tomato, ham, mushrooms, egg, mozzarella

Trois fromages 13,70€

Tomate, fromage de chèvre, bleu, mozzarella
Tomato, goat cheese, blue cheese, mozzarella

Mila 13,70€

Tomate, magret fumé, fromage de chèvre, mozzarella
Tomato, smoked duck breast, goat cheese, mozzarella

Ch'ti 13,70€

Base crème, jambon, maroilles, mozzarella
Cream, ham, maroilles cheese, mozzarella

Savoyarde 14,50€

Base crème, pommes de terre, reblochon, oignons, lardons, mozzarella
Tomato, potatoes, reblochon cheese, onions, ham, mozzarella

Gersoise 14,50€

Tomate, pomme de terres, gésiers, crème, mozzarella
Tomato, potatoes, gizzards, cream, mozzarella

Italienne 13,90€

Tomate, ricotta, coppa, j, olives, mozzarella, roquette
Tomato, ricotta, coppa, ham, black olives, mozzarella

Exotique 15,50€

Tomate, ananas, poulet, curry, maïs, mozzarella
Tomato, pineapple, chicken, curry, sweetcorn, mozzarella

Marocaine 15,50€

Tomate, bœuf haché, merguez, poivrons, œuf, épices, mozzarella
Tomato, beef, spicy sausage, peppers, egg, spices, mozzarella

Océane 15,00€

Base crème, saumon frais, , olives, anchois poivrons, mozzarella
cream, fresh salmon, cream, olives, anchovy, peppers, mozzarella

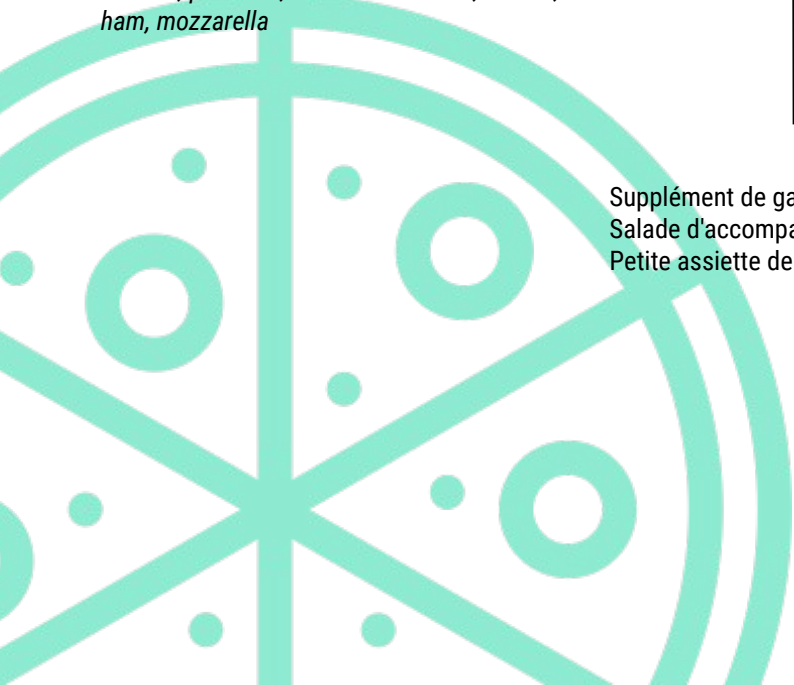
Végétarienne 13,90€

Tomate, poivrons, courgettes, aubergines, oignons, olives, ricotta, mozzarella
Tomato, peppers, courgettes, aubergines, onions, olives, ricotta, mozzarella

Supplément de garniture 1,00€

Salade d'accompagnement 2,50€

Petite assiette de frites 3,00€



NOS ENTRÉES

Saumon fumé maison, poire pochée, ricotta aux fines herbes	9,80€
Mousse de chèvre, crumble de serrano, billes de melon au Banyuls	8,50€
Asperges, filet mignon fumé et oeuf poché	9,00€
Tartare de tomate et fraise, burrata, sorbet tomate basilic	8,00€
Terrine de foie gras au pineau des Charentes, rhubarbe et pain d'épice	12,00€

NOS PLATS

Steak de thon mi-cuit, jus de coques et coriandre	18,00€
Brochette d'agneau au thym citronné, sauce épicée	18,80€
Suprême de pintade aux abricots, miel et lavande	17,50€
Pièce de boeuf, glace au roquefort ou sauce au poivre vert	18,00€
Pavé de longe de porc mariné au poivre de timut et aux agrumes	17,00€

Tous nos plats sont accompagnés de
pommes grenailles rôties au thym et au romarin **ou** galette de polenta au cumin
et de légumes du soleil

NOS FROMAGES ET DESSERTS

Assortiment de 4 fromages, confiture de Rhubarbe	7,80€
Cheesecake au yuzu, chocolat blanc et spéculoos	7,80€
Ganache au chocolat noir, vinaigre de framboise, fruits de saison et rose des sables	7,80€
Meringue végétale, mousse de praliné rose, fruits rouges	7,80€
Pomme rôtie au gingembre, sablé au sichuan, mousse de manzana	7,80€

OUR STARTERS

Home smoked salmon, poached pear, ricotta with herbs	9,80€
Goat cheese mousse, serrano ham crumble, melon balls with Banyuls wine	8,50€
Asparagus, smoked filet mignon and poached egg	9,00€
Tomato and strawberry tartare, burratina cheese, tomato and basil sorbet	8,00€
Terrine of foie gras with pineau des Charentes, rhubarb and ginger bread	12,00€

OUR DISHES

Half-cooked tuna fish, shell juice and coriander	18,00€
Lamb on a stick with thyme and lemon, spicy sauce	18,80€
Guinea fowl, apricots, honey and lavender	17,50€
Beef with roquefort ice cream or green pepper sauce	18,00€
Pork loin marinated in citrus fruits and timut pepper	17,00€

All our dishes are served with
roasted baby potatoes in thyme and rosemary **or** polenta cumin flapjacks
and seasonal summer vegetables..

OUR CHEESES AND DESSERTS

Assortment of 4 french cheeses with rhubarb jam	7,80€
Yuzu, white chocolate and speculoos cheesecake	7,80€
Dark chocolate ganache, raspberry vinegar, seasonal fruits and chocolate covered corn flakes	7,80€
Vegan meringue, pink praline mousse, red fruits	7,80€
Ginger roasted apple, sichuan biscuit, manzana liqueur mousse	7,80€

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, melon

Glace 2 boules	4,20€
Glace 3 boules	5,80€

COUPES DE GLACE

Coupe iceberg **7,80€**
Vanille, menthe chocolat, chantilly, sauce chocolat, get 27

Coupe passion **7,80€**
Pêche, boule vanille, sorbet passion, sorbet pêche, chantilly

Poire belle-Hélène **7,80€**
Poire, vanille, chocolat chaud, chantilly

Coupe colonel **7,80€**
Citron, vodka

Café liégeois **7,80€**
Café, vanille, sauce café, chantilly

Chocolat liégeois **7,80€**
Chocolat, vanille, chocolat chaud, chantilly

Caramel liégeois **7,80€**
Caramel salé, vanille, sauce caramel, chantilly

ICE-CREAM FLAVORS

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

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

Ice cream 2 scoops	4,20€
Ice cream 3 scoops	5,80€

ICE-CREAM CUPS

Coupe iceberg **7,80€**
Vanilla, mint chocolat, whipped cream, chocolate sauce, get 27

Coupe passion **7,80€**
Peaches, vanilla ice cream, passion sorbet, peach sorbet, whipped cream

Poire belle-Hélène **7,80€**
Pear, vanilla, hot chocolate, , whipped cream

Coupe colonel **7,80€**
Lemon, Vodka

Café liégeois **7,80€**
Coffee, vanilla, coffee sauce, whipped cream

Chocolat liégeois **7,80€**
Chocolate, vanilla, hot chocolate, whipped cream

Caramel liégeois **7,80€**
Salted caramel, vanilla, caramel sauce, whipped cream

VINS

VINS BLANCS

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

VINS ROSÉS

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

VINS PÉTILLANTS

	Bouteille	½ Bouteille
VOUVRAY AOP	27,50€	
CHAMPAGNE Vezin brut	48,50€	28,00€

Vin de pays charentais en carafe

Blanc, Rosé, Rouge

Verre (15 cl)	3,80€
¼ de litre	5,50€
½ litre	9,90€

VINS ROUGES

	Bouteille	½ Bouteille
BORDELAIS AOP Bordeaux - Château Puits St Martin	17,80€	11,00€
Côtes de Blaye - Château Bellevue	22,80€	13,80€
Côtes de Bourg - Château Escalette BIO	23,80€	
Lussac Saint Emilion - Château de la claymore	28,50€	16,80€
Saint-Emilion - Château Robin des moines BIO	35,50€	
Lalande de pomerol - Château moulin de la gravière	41,00€	
Graves - Château Haut Selve	42,00€	
Moulis - Château Tramont	31,00€	
SUD-OUEST AOP Bergerac Si j'avais un tel nez BIO	22,00€	
Cahors Petit clos	25,00€	
Buzet Lys	19,80€	
VIN DE LOIRE AOP St Nicolas de Bourgueil	26,80€	16,80€
Saumur Champigny	26,50€	16,50€
LANGUEDOC ROUSSILLON AOP Corbière - Hameau des Ollieux	21,50€	
Fitou - La bégou	23,00€	
CÔTES DE RHÔNE AOP Gigondas Hallali	37,50€	
Côtes du Rhône - Bouquet-Comtat	19,50€	12,50€
BOURGOGNES AOP Mercurey - Domaine Michel Juillot	43,50€	
BEAUJOLAIS AOP Moulin à vent - Domaine chêne-pierres	29,50€	
VIN DE PAYS CHARENTAIS Mainart 538	21,80€	

BOISSONS

SOFTS

Jus de fruits Tous parfum 25cl	4.20€
Schweppes, Schweppes agrum 25cl	4.20€
Orangina, ice tea 25cl	4.20€
Coca cola 33cl, Coca cola zéro 33cl	4,60€
Perrier 33cl	4,60€
Vittel litre	5.60€
Vittel ½ litre	4.60€
Vittel 25cl	3.00€
Badoit litre	6.20€
Badoit ½ litre	5.20€

APÉRITIFS

Martini, Porto, Suze 5cl	4.20€
Kir 15 cl	3,50€
Kir pétillant 15cl	5,50€
Coupe pétillant 15cl	5,00€
Verre de Monbazillac 15cl	5,00€
Cidre 25cl	4,80€
Apéritif anisé (Pastis 51, Ricard, Berger) 2cl	3,80€

BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Kronenbourg	3,80€	7,60€
1664	4.20€	8.20€
Grimbergen blonde	5.00€	8,80€
Grimbergen ambrée	5.30€	9,90€
Grimbergen rouge	5.30€	9,90€
Grimbergen de saison	5.30€	9,90€

Cocktail bière (+sirop, monaco) — +0,30

BIÈRES BOUTEILLES

Heineken 25cl	4,80€
Pelforth brune 25cl	4,80€
Desperados 33cl	5,80€
Delirium 33cl	5,80€
Bière sans alcool 25cl	4,80€

DIGESTIFS

Eaux de vie 2cl	4,50€
Get 27, Get 31 5cl	7,00€
Malibu, Pisang, Passoa, Manzana 4cl	6.20€
Jägermeister 4cl	7,00€
Limoncello 4cl	6.20€
Mandarine, Cointreau, Grand marnier 4cl	6.20€
Whisky, Gin, Vodka, Rhum 2cl (baby)	4.20€
Whisky, Gin, Vodka, Rhum 4cl (entier)	7,00€
Aberlour 4cl	8.20€
Jack Daniel's 4 cl	8.20€
Gin Bombay Saphir 5cl	7,00€
Rhums supérieurs 4cl	8.20€
Armagnac 4cl	6.20€
Calvados, 4cl	6.20€
Baileys 5cl	7,00€
Irish coffee	8.20€

MADE IN CHARENTES

Pineau des Charentes	4.20€
Bière "La Goule" Bio, blonde ou ambrée	5,30€
Bières "La Goule" Bio IPA ou au Cognac	5,80€
Cognac VS 4cl	6.20€
Cognac VSOP 4cl	6.20€
Cognac XO 4cl	9.20€
Crème de Cognac 5cl	7,00€
Vodka "Grey Goose" 4cl	8.20€
Vodka "Moulin XO" 4cl	9.20€
Whisky "Bastille" Blend 4cl	8.20€
Whisky "Bastille" Single malt 4cl	9.20€
Gin "G'Vine" 4cl	8.20€
French coffee	8.20€

BOISSONS CHAUDES

Expresso	1,80€
Double expresso	3.00€
Café allongé	2.00€
Décaféiné	2.00€
Grand décaféiné	3,80€
Café crème	2.00€
Grand café crème	3,20€
Chocolat chaud	3,20€
Cappuccino	3,80€
Thé,infusion	3,2 0€