

EMERAUDE HOTEL** BAR RESTAURANT

Menu Automne/Hiver 2022-2023



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) 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 de gravlax de saumon, chips de topinambours 16,80€
Gravlax salmon, topinambour craps

Salade sud-ouest : gésiers, terrine de canard au foie gras et mignon de porc fumé maison 17,80€
Mixed salad with gizzards, marbled duck with foie gras, home smoked pork loin

Salade de croustillant de reblochon, girolles de tête de moine et pétales de serrano 15,80€
Mixed salad with crunchy reblochon pastry, Tête de moine swiss cheese, Serrano raw ham

BURGER & AUTRE

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)

Tartiflette, assortiment de charcuteries et salade 17,00€
Tartiflette (potatoes & Reblochon cheese), assortment of hams 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 / 10,50€

Jusqu'à 12 ans
Steak haché **ou** Fish and chips, frites ou légumes du jour
1 boule de glace **ou** Dessert du jour
Children Menu / 10.50€
Up to 12 years old
Meat patty **or** Fish and chips 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

Confolentaise 13,70€

Tomate,, fromage de chèvre, crème mozzarella
Tomato, cream, goat cheese, mozzarella

Charentaise 15,00€

Tomate, oignons, escargots, beurre à l'ail mozzarella
Tomato, onions, snails, garlic butter, 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
Cream, 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, olives, mozzarella, roquette
Tomato, ricotta, coppa, blacks olives, mozzarella

5 AAAAA 14,50€

Base crème, pomme de terre, andouillette 5A moutarde ancienne, oignons mozzarella
Cream, potatoes, andouillette, mustard, onions, 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, zucchini, eggplant, onions, olives, ricotta, mozzarella

Supplément de garniture 1,00€

Salade d'accompagnement 2,50€

Petite assiette de frites 3,00€

NOS ENTRÉES

Cappuccino de potimarron, espuma au curry, toasts aux épices	9,00€
Biscuits d'escargots au beurre à l'ail sur lit de salade	9,80€
Gravlax de saumon, sel viking, chips de topinambours	10,50€
Croustillants de reblochon, girolles de tête de moine, pétales de serrano	9,80€

NOS PLATS

Queue de lotte, crème de safran	19,00€
Ballotin de volaille aux éclats de morilles	17,80€
Pavé de boeuf, sauce échalotes	19,00€
Andouillette 5A, sauce échalotes, frites et salade	17,00€

Tous nos plats sont accompagnés de
pomme de terre au four ou riz sauvage
et de légumes anciens

NOS FROMAGES ET DESSERTS

Assortiment de 4 fromages, confiture de cerises noires	7,90€
Charlotte aux deux chocolats, coulis de mangue	7,90€
Trio de Crèmes brûlées	7,90€
Poire pochée à la verveine, sablé au poivre de timut, mousse de marron	7,90€
Profiteroles : Vanille, Chocolat, Caramel salé	7,90€

OUR STARTERS

Pumpkin cappuccino, curry foam, spicy flavoured pieces of toast	9,00€
Garlic butter snail biscuits, salad	9,80€
Gravlax salmon, viking salt, topinambour crisps	10,50€
Crunchy reblochon pastry, tête de moine swiss cheese, Serrano raw ham	9,80€

OUR DISHES

Monkfish tail, saffron sauce	19,00€
Morel-stuffed poultry fillet	17,80€
Pavé of beef, shallots sauce	19,00€
5A Andouillette sausage, shallot sauce, fries and salad	17,00€

All our dishes are served with
baked potato or rice trio
and seasonal vegetables.

OUR CHEESES AND DESSERTS

Assortment of 4 french cheeses with black-cherry jam	7,90€
Charlotte with 2 chocolates, mango coulis	7,90€
3 small flavored crème brûlée	7,90€
Poached pear with Verveine, timut pepper shortbread, brown moss	7,90€
Profiteroles : Vanilla, Chocolate, salty caramel	7,90€

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	4,20€
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 grappe.

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

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		
Entre deux mers roquefort	22.50€	
Graves Château Pouyanne	24.00€	14.70€
Sauternes Château Brialle	39.80€	
VAL DE LOIRE AOP		
Muscadet BIO	19,90€	13.50€
ALSACE AOP		
Gewurztraminer	26,50€	17,50€
BOURGOGNE AOP		
Chablis, Château de Fleys	31,80€	
SUD OUEST AOP		
Monbazillac Beautrand	24.90€	
VIN DE PAYS CHARENTAIS		
Les bécasses blanches IGP	18.00€	

VINS ROSÉS

	Bouteille	½ Bouteille
CÔTES DE RHÔNE AOP		
Tavel Prieuré Montezargue BIO	26.50€	16.00€
CÔTES DE PROVENCE AOP		
Soif de pampa	22,80€	13,80€
Loire AOP		
Chinon J.M Raffault	23.40€	14.00€
VIN DE PAYS CHARENTAIS IGP		
Les bécasses blanches	18.00€	

VINS PÉTILLANTS

	Bouteille	½ Bouteille
CHARENTAIS AOP		
Maison Charlemagne blanc	24.70€	
Maison Charlemagne Rosé	24.70€	
CHAMPAGNE		
Vezien 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 réserve Dechartrons	17,80€	11,00€
Côtes de Blaye Gazin Montaigne	22,80€	13,80€
Côtes de Bourg - Château Escalette BIO	24.00€	
Lussac Saint Emilion - Château de la claymore	28,50€	17.00€
Saint-Emilion - Château Robin des moines BIO	36.80€	42.50€
Lalande de pomerol - Château moulin de la gravière	42,00€	
Graves - Château Haut Selve	31.00€	
Moulis - Château Tramont	43.80€	
Saint-Estèphe, Château Haut-paradieu		
SUD-OUEST AOP		
Bergerac Si j'avais un tel nez BIO	22,00€	
Cahors Petit clos	26,00€	
VIN DE LOIRE AOP TOURAINE		
St Nicolas de Bourgueil	27.80€	
VENDEEN IGP		
Mareuil Rouge de soif BIO	21,50€	
CÔTES DU RHÔNE AOP		
Crozes hermitage Etienne Pochon BIO	35.90€	
Côtes du Rhône - Les 3 garçons BIO	22.50€	13.70€
BOURGOGNES AOP		
Mercurey - Domaine Michel Juillot	43,50€	
BEAUJOLAIS AOP		
Moulin à vent - Domaine chêne-pierres	29,80€	
VIN DE PAYS CHARENTAIS IGP		
Les bécasses blanches	18.00€	

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	8,20€
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	3,20€