

EMERAUDE HOTEL** BAR RESTAURANT

Menu Printemps-Eté 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) 14,00€
Slate of cold-cut meats (for 2)

Ardoise de charcuteries et fromages (2 pers) 19,00€
Slate of mixed cold-cut meats and cheeses (for 2)

GRANDES SALADES/ LARGE SALADS

Salade de saumon mariné à l'aneth, houmous de petits pois, chips de légumes 16,80€
Marinated salmon salad with peas hummus and vegetable crisps

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

Salade Caesar, au poulet et parmesan 15,80€
Caesar salad, with chicken and parmesan cheese

BURGER

Hamburger maison : 150g VBF Limousine, frites et salade 16,50€
(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)

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

Burratina, coulis de tomate et sa glace citron-basilic, chips de Serrano
Terrine de canard maison, pickles, confit d'oignons à la grenadine
Saumon mariné à l'aneth, houmous de petits pois, chips de légumes
Asperges, oeuf poché, filet mignon de porc fumé
Cassiolette de douze escargots au beurre à l'ail

9,00€
9,80€
10,50€
10,50€
12,00€

NOS PLATS

Pavé de thon mi-cuit, mousse safranée
Demi coquelet rôti au thym citronné
Pavé de boeuf, sauce échalotes ou poivre vert
Brochette de gigot d'agneau, jus corsé au romarin
Andouillette 5A, sauce échalotes, frites et salade

19,00€
17,80€
19,00€
19,80€
17,50€

Tous nos plats sont accompagnés de
gratin de pomme de terre ou riz sauvage
et de légumes de saison

NOS FROMAGES ET DESSERTS

Assortiment de 4 fromages, confiture de rhubarbe
Tiramisu aux fruits de saison
Crème brûlée à la pistache
Cheesecake au yuzu et coulis passion
Nougat glacé maison aux fruits confits

7,90€
7,90€
7,90€
7,90€
7,90€

OUR STARTERS

Tomato coulis, burratina cheese, lemon and basil sorbet, crispy ham	9,00€
Homemade duck terrine, pickles, onion confit with grenadine	9,80€
Salmon marinated with dill, peas hummus and vegetable crisps	10,50€
Asparagus, poached egg and smoked pork loin	10,50€
Cassolette of snails with garlic butter	12.00€

OUR DISHES

Half-cooked tuna fish, saffron mousse	19,00€
Half roasted chicken with lemon thyme	17,80€
Beef, shallots or green pepper sauce	19,00€
Lamb on a stick, rosemary spicy sauce	19,80€
5A Andouillette sausage, shallot sauce, fries and salad	17,50€

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

OUR CHEESES AND DESSERTS

Assortment of 4 french cheeses with rhubarb jam	7,90€
Tiramisu season fruits flavour	7,90€
Pistachio crème brûlée	7,90€
Yuzu cheesecake, passion fruit coulis	7,90€
Homemade iced nougat with candied fruits	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	6,00€

COUPES DE GLACE

Coupe iceberg **7,90€**
Vanille, menthe chocolat, chantilly, sauce chocolat, get 27

Coupe passion **7,90€**
Pêche, boule vanille, sorbet passion, sorbet pêche, chantilly

Poire belle-Hélène **7,90€**
Poire, vanille, chocolat chaud, chantilly

Coupe colonel **7,90€**
Citron, vodka

Café liégeois **7,90€**
Café, vanille, sauce café, chantilly

Chocolat liégeois **7,90€**
Chocolat, vanille, chocolat chaud, chantilly

Caramel liégeois **7,90€**
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	6,00€

ICE-CREAM CUPS

Coupe iceberg **7,90€**
Vanilla, mint chocolat, whipped cream, chocolate sauce, get 27

Coupe passion **7,90€**
Peaches, vanilla ice cream, passion sorbet, peach sorbet, whipped cream

Poire belle-Hélène **7,90€**
Pear, vanilla, hot chocolate, , whipped cream

Coupe colonel **7,90€**
Lemon, Vodka

Café liégeois **7,90€**
Coffee, vanilla, coffee sauce, whipped cream

Chocolat liégeois **7,90€**
Chocolate, vanilla, hot chocolate, whipped cream

Caramel liégeois **7,90€**
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 Montaigue	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€	
Lalande de pomerol - Château moulin de la gravière	42.50€	
Graves - Château Haut Selve	42,00€	
Moulis - Château Tramont	31.00€	
Saint-Estèphe, Château Haut-paradieu	43.80€	
SUD-OUEST AOP		
Bergerac Si j'avais un tel nez BIO	22,00€	
Cahors Petit clos	26,00€	
VIN DE LOIRE AOP TOURAIN		
St Nicolas de Bourgueil	27.80€	
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€