

DOMAINE DU GRAND CHENE

PARC RESIDENTIEL DE LOISIRS



RESTAURANT LE GRAND CHENE

restolegrandchene@orange.fr

www.camping-restaurant-albi.com

CUISINE GOUTEUSE ET GENEREUSE

*Nos plats sont préparés à l'instant, c'est pourquoi cela demande temps et patience
Que ce moment soit pour vous, détente et plaisir*

Pour mieux vous informer, les produits inscrits en bleu sont des produits congelés
. Nous nous efforçons de sélectionner des fournisseurs proches de chez nous. Sans prétention notre cuisine est réalisée par des cuisiniers, amoureux de leur métier et respectueux des produits qu'ils utilisent.

*Chers clients,
le Domaine du Grand Chêne est heureux de vous accueillir sur son site touristique.*

*Nous accordons une place au respect de l'environnement, et avons fait le choix de nous engager dans une démarche éco responsable et que nous avons obtenue le label **CLEF VERTE 2016***

Nous vous invitons à consulter nos engagements mais aussi la manière dont vous pouvez participer à nos efforts.



AGIR pour la
BIODIVERSITÉ
TARN

NOS BOISSONS

APERITIFS

kir cassis ou mure 12cl	2,50 €
kir royal à la méthode Gaillacoise 12cl	6,00 €
ricard, 5l 2.5cl	2,00 €
martini, porto, muscat, suze, salers 4cl	3,00 €
whisky clan campbell 4cl Rhum havana 4cl	4,50 €
whisky « aberlour » 10 ans d'âge 4 cl , Rhum Diplomatico	6,50 €

LE COIN DU TARN

Whisky tarnais VILANOVA BERBIE	6,00 €
Bière Tarnaise OXIT à la pression 33cl	3,50 €
GIRAFE OXIT 3L	30,00€
BAPLA COLA le cola Tarnais	3,00 €
PETILLETTE limonade du Tarn nature, fraise, citron vert	3,00 €



APERITIF MAISON 2,50 €

K.V.B = Kiwi – Vin Blanc **V.R.P** = Vin Rosé – Pamplémousse

LE KIR DU CHÊNE : 3,50 € liqueur de châtaigne et vin blanc doux de Gaillac

Nouveau PETILLANT MOJITO : 3,50€

Tous les vendredis soirs « cocktail du barman »

BIERES

bière pression 25cl mosbrau prestige	2,50 €
hoogardenn 33cl bière blanche, Desperado 33cl, Leiffe 33cl	4,50 €
girafe 2,5l	20,00 €

VIN AU VERRE 12cl

gaillac aoc rouge rose blanc sec	3,00 €
gaillac blanc doux	3,50 €

DIGESTIFS

cognac, armagnac, calvados 4cl	4,00 €
poire williams , vieille prune , eau de vie de framboise, 4cl	5,00 €
bailey, get27, manzana 4cl	4,00 €

SANS ALCOOL

Coca - coca light – Schweppes - perrier	2,50 €
jus orange - jus de pommes - oasis- ice tea 33cl	
San pellegrino - 50cl	2,00 €
Mont – Roucous - san pellegrino - 1L50	3,50 €

V.D.P Vin côtes de Tarn en pichet : 25cl = 3,50€ 50cl = 6€ 75cl = 8€
Rouge, rosé ou blanc sec

A consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé

NOS PLANCHES TAPAS

PLANCHE DE CHARCUTERIE DE PAYS		12,00€
PLANCHE DE FROMAGE (<i>producteurs locaux</i>)		12,00€
PLANCHE MIXTE		14,00€
Le « CUNAC » idéal avec la charcuterie et le fromage		13,00€

**Tapas
& Vino**



NOS ENTREES

MELON AU JAMBON	8,00 €
ENTREES DU MENU DECOUVERTE (<i>voir ardoise</i>)	10,00 €
<u>PASTILLA DE GAMBAS AUX ST JACQUES</u>	12,00 €
<i>Julienne de légumes, gambas flambées à l'anis, st jacques, noisettes et pistaches grillées</i>	
ASSIETTE DE FOIE GRAS ENTIER MAISON	12,00 €

NOS MAXIS SALADES

SALADE DE TOMATES, CHEVRE FRAIS, HUILE BASILIC	8,00 €
SALADE DE GESIERS	11,00 €
<i>gésiers de dinde déglacés au vinaigre de framboise, magrets séchés, noix, croûtons</i>	
SALADE GUINGUETTE <i>Noix, croûtons, tomates, dés de jambon, cantal</i>	11,00 €
SALADE CESAR <i>noix, croûtons, poulet, œuf, cantal, oignons rouges, tomates</i>	13,00 €
SALADE DE BREBIS CHAUD <i>noix, croûtons, lardons, brebis chaud</i>	14,00 €
SALADE BIG CHEF <i>élaborée selon l'inspiration du chef...</i>	15,00 €
<i>un repas complet.....ou presque !!! N'oubliez pas de signaler vos interdits</i>	
SALADE ROUERGATE <i>noix, croûtons, gésiers, magrets, foie gras entier maison</i>	15,00 €

GRILL – VIANDES



VIANDES DU MENU DECOUVERTE <i>voir l'ardoise</i>	15,00 €
MAGRET DE CANARD <i>entier aux pêches fraîches en saison</i>	17,00 €
SOURIS D'AGNEAU <i>au thym et à l'ail de Lautrec</i>	17,00 €
ENTRECÔTE <i>charollaise, salers ou limousine 350 g minimum</i>	18,00 €



LES BURGERS DU CHEF

Nos burgers sont élaborés avec le pain de notre Boulanger « les délices de Cambon »

MACHO'S BURGER <i>salade, oignons, Fromage de brebis, steak du boucher, tomate, sauce poivres, coppa</i>	13,00 €
BURGER Mr SEGUIN <i>salade, oignons, fromage de chèvre, steak du boucher, tomate, coppa</i>	13,00 €
BISTRO'S BURGER <i>salade, oignons, fromage de brebis, steak du boucher, tomate, foie gras, coppa</i>	14,00 €

NOS POISSONS

<u>DOS DE CABILLAUD</u> <i>grillé, citron et trait d'huile basilic</i>	13,00 €
POISSONS DU MENU DECOUVERTE <i>voir l'ardoise</i>	15,00 €
<u>PARILLADA DE POISSON</u> <i>cabillaud, poisson du jour, gambas, st jacques, rougets</i>	17,00 €

Accompagnement : frites maison, tomate provençale ou légumes frais de saison

Pour mieux vous informer, les plats soulignés, sont parfois des plats élaborés à partir de produits congelés, mais nous nous efforçons de travailler du frais

NOS DESSERTS

Nos desserts sont réalisés sur place à partir de produits frais (sauf produits soulignés)


DESSERT DU JOUR	4,50 €
SALADE FRUITS FRAIS	5,50 €
OMELETTE NORVEGIENNE	5,50 €
GRATIN DE FRAISES	5,50 €
<u>CRÊPE NUTELLA</u> glace, chantilly	5,50 €
<u>CRAQUANT AU CHOCOLAT</u> crème anglaise, chantilly	6,00 €
TARTE TATIN GOURMANDE	6,00 €
<i>tarte aux pommes, glace, chantilly, crème anglaise, coulis caramel</i>	
PROFITEROLES 3 choux, glace vanille, chocolat chaud, chantilly	6,50 €
<u>COEUR FONDANT</u> au chocolat et sa boule de glace	6,50 €
ASSIETTE GOURMANDE assortiment de desserts	7,00 €

NOS COUPES DE GLACES

CHOCOLAT/CAFE LIEGEOIS 2 boules choco/café, 1 boule vanille, coulis, chantilly	5,00 €
FRAISE MELBA fruits, 2b fraise, 1 vanille, coulis, chantilly	5,00 €
DAME BLANCHE 3 boules vanilles, coulis de chocolat, chantilly	5,00 €
AFTER EIGHT 2 boules de menthe, 1 boule de chocolat, get 27	6,00 €
COLONEL 2 boules citron avec vodka	6,00 €

CAFE GOURMAND 7,00€ <i>Café, craquant au chocolat, gratin de fraise, dessert du jour, nougat</i>
--

MENUS ENFANTS

MENU A 8€	MENU A 10€	MENU PTIT BONHOMME 15€
Burger, stea +k, nugget frites + bâtonnet vanille ou chocolat	Melon au jambon + Burger, steak, nugget frites + bâtonnet vanille ou chocolat	Menu élaboré par le chef, dans l'idée d' éveiller le goût et les saveurs de nos enfants
		

Tous les jeudis soirs, moules frites à volonté 11€

Nous vous proposons en apéritif, le KIR du CHÊNE
À base de liqueur de châtaigne et de vin blanc doux de Gaillac : 3€50



MENU DECOUVERTE 20€

*Ce menu est élaboré à base de produits frais locaux, en
provenance de producteurs soucieux d'une*

AGRICULTURE RAISONNEE

2 ENTREES AU CHOIX SUR L'ARDOISE

2 PLATS AU CHOIX SUR L'ARDOISE

2 DESSERTS AU CHOIX SUR L'ARDOISE

*La plupart des produits de ce menu,
proviennent de producteurs voisins.
Fauch, Fréjairolles, Denat, Ronel, Lombers,
Paulinet, Villefranche,.....*

Nous vous proposons en apéritif, le KIR du CHÊNE

À base de liqueur de châtaigne et de vin blanc doux de Gaillac : 3€50



MENU PLAISIR 28€

ASSIETTE DE FOIE GRAS (*foie gras entier Maison*)

ou

PASTILLA DE GAMBAS ET ST JACQUES

Flambées à l'anis, julienne de légumes, noisettes et pistaches grillées

OU

MAXIS SALADES AU CHOIX

ENTRECÔTE



(300g minimum)

ou

SOURIS D'AGNEAU *au thym et à l'ail de Lautrec*

ou

PARILLADA DE POISSON

Cabillaud, poisson du jour, gambas, st jacques, rougets

Tous nos plats sont accompagnés de frites maison et tomates provençales ou légumes frais de saison, suivant préparation.

ASSIETTE DE FROMAGES: supplément 3,00€

OMELETTE NORVÉGIENNE

ou

FONDANT AU CHOCOLAT *et son sorbet au choix*

ou

ASSIETTE GOURMANDE (*assortiment de plusieurs desserts*)

ou

COUPE DE GLACE AU CHOIX (*voir carte*)

Pour mieux vous informer, les plats soulignés sont des plats élaborés parfois à partir de produits congelés, mais nous nous efforçons de travailler du frais.

CARTE DES VINS

ROUGE

AOP GAILLAC

CROIX DES MARCHANDS AOP 75cl 16,00 €
Assemblage Syrah, Duras, Braucol

50cl 11,00 €
37,5cl 9,00 €

CLEMENT TERMES AOP 75cl 16,00 €
Braucol-Duras-Syrah-Merlot

CUNAC vin ample et soyeux, très aromatique 75cl 13,00 €
Braucol, Duras, Gamay



CHATEAU PALVIÉ AOP 75cl 25,00 €



DOMAINE D'ESCAUSSE AOC cuvée des Drilles 75cl 16,00 €
Duras 80% – Fer Servadou 10% – Gamay 10%

DOMAINE D'ESCAUSSE AOC La croix petite 75cl 20,00 €
Fer Servadou 45% – Syrah 45% – Cabernet Sauvignon 10%
50cl 15,00 €

AOC FITOU

DOMAINE DE SAINT PANCRACE 75cl 18,00 €

AOCBUZET

HAUT DU FRANDAT 75cl 18,00 €

AOC SAINT CHINIAN

DOMAINE MOULINIER 75cl 18,00 €

AOC CAHORS

CHATEAU BOVILA 75cl 18,00 €



AOC BORDEAUX 75cl 30,00 €
CHATEAU ROBIN DES MOINES AOC SAINT EMILION

*A consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Afin de profiter au mieux des vins de notre région vous pouvez emporter votre bouteille à la fin du repas*

BLANC

DOMAINE D'ESCAUSSE « vigne de l'oublie » Sauvignon Blanc 50% – Muscadelle 25% – Mauzac 25%	75cl	20,00 €
	50cl	15,00 €
CROIX DES MARCHANDS blanc doux 80% Mauzac, 20% Loin de l'oeil	75cl	18,00 €



VDP COTES DE GASCOGNE

Domaine de Guillaman colombarde ugni blanc	75cl	15,00 €
--	------	---------

ROSE

CROIX DES MARCHANDS AOP Assemblage Gamay, Syrah	75cl	15,00 €
DOMAINE D'ESCAUSSE AOP « sous la tonnelle » Fer Servadou 60% – Syrah 40%	75cl	15,00 €
ESPRIT CAVE LABASTIDE rosé perlé Syrah, Duras, Braucon	75cl	15,00 €

AOP COTES DE PROVENCE

LES BARESCAS	75cl	18,00 €
--------------	------	---------

MOUSSEUX – CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRUT 1er CRU	75cl	50,00 €
METHODE GAILLACOISE BRUT 100% Mauzac	75cl	20,00 €
MOUSSEUX SIRE DE BEAUPRE BRUT	75cl	10,00 €

VIN EN PICHET

<u>VDP COTES DU TARN</u>		
VDP couleur terroir Rouge, Rosé, Blanc sec	75cl	8,00 €
	50cl	6,00 €
	25cl	3,50 €

A consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Afin de profiter au mieux des vins de notre région vous pouvez emporter votre bouteille à la fin du repas