



HOTEL SAINT ALBAN
NEZIGNAN-L'ÉVÊQUE

MENUS

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 23€

Entrée + Plat + Dessert : 29€

ENTREES

Soupe de Poissons de roche Maison

Ou

Tielle Sétoise Maison « Spécialité Sétoise »

Ou

Salade de Lentilles du Puy et Fromage de Brebis mariné

PLATS

Cassolette de la mer au Black Curry

Ou

Souris d'Agneau Braisée à basse température

Ou

Filet de Poulet façon Blanquette à l'ancienne

DESSERTS

Dôme au Chocolat sur son Croustillant Praliné

Ou

Nougat glacé aux Pistaches et sa sauce Passion

Ou

Crème Brûlée à la Pêche de Vigne

Tous nos plats sont servis avec des légumes de saison

ENTREES

Soupe de poissons de roche Maison... 9€

Eventail de Jambon IGP Auvergne... 9,50€

Salade de Lentilles du Puy et Fromage de Brebis mariné... 10€

Huitres Gratinées à la crème de Curcuma et fondue de Poireaux ... 14€

Foie Gras mi cuit Maison... 15€

Tielle Sétoise Maison « Spécialité Sétoise »... 10€

PLATS

Salade de chèvre chaud et Jambon IGP Auvergne... 15€

Cassolette de la mer au Black Curry... 18€

Filet de Morue gratiné à la Brandade... 17€

Filet de Poulet façon Blanquette à l'ancienne... 15€

Souris d'Agneau braisée à basse température... 16€

Filet de Bœuf Salers et sa sauce Vigneronne aux Airelles... 24€

Filet Mignon de Porc Duroc de Batallé au poivre sauvage de Madagascar... 20€

DESSERTS

Assiette de Fromages fermier... 9€

Nougat Glacé aux Pistaches caramélisées et sa sauce Passion... 10€

Dôme au Chocolat sur son Croustillant Praliné... 9€

Pavlova aux Agrumes et sa Ganache de Chocolat Blanc au piment d'Espellette... 9€

Crème Brûlée à la Pêche de Vigne... 8€

Tous nos plats sont faits maison

MENUS

Appetizer + Main or Main + Dessert: 23€

Appetizer + Main + Dessert: 29€

ENTREES

Homemade fish soup

Or

House made Tielle Sétoise « Sétoise Specialty »

Or

Lentil Salad with marinated Goat Cheese

PLATS

Seafood Casserole with Black Curry

Or

Slow cooked Lamb Shank

Or

Chicken breast with Mushroom sauce

DESSERTS

Chocolate Dome with praline crunchies

Or

Iced Pistachio Nougat with Passion fruit sauce

Or

Vine Peach Crème Brûlée

All our dishes are served with seasonal vegetables

APPETIZERS

- Homemade fish soup... 9€
- Platter of cured IGP Auvergne ham... 9,50€
- Lentil Salad with marinated Goat Cheese... 10€
- Baked oysters with Leek and Turmeric... 14€
- Terrine of Foie Gras semi-cooked... 15€
- House made Tielle Sétoise « Sétoise Specialty »... 10€

MAINS

- Warm goats cheese salad with IGP Auvergne ham... 15€
- Seafood Casserole with Black Curry... 18€
- Cod filet with Brandade crust ... 17€
- Chicken breast with Mushroom sauce... 15€
- Slow cooked Lamb Shank... 16€
- Beef filet with Wine and Cranberries sauce... 24€
- Duroc Batallé Pork Filet Mignon with Madagascar pepper... 20€

DESSERTS

- Farmers Cheese plate... 9€
- Iced Pistachio Nougat with Passion fruit sauce... 10€
- Chocolate Dome with Praline crunchies... 9€
- Citrus fruits Pavlova... 9€
- Vine Peach Crème Brûlée... 8€

All our dishes are homemade

APÉRITIFS

Anisés (Ricard, Pastis 51)	2cl	4.00€
Martini (Blanc ou Rouge)	5cl	5.00€
Lillet	5cl	5.00€
Campari	5cl	6.00€
Muscat de Frontignan Château Lapeyrade	5cl	6.00€
Suze	5cl	6.00€
Porto Tres Arcos Tawny	5cl	6.00€
Porto Rozes White	5cl	6.00€
Noily Prat Dry	5cl	6.00€
Coupe de Champagne	12cl	9.00€
Kir (Crème de Cassis ou Pêche)	12cl	6.00€
Kir Royal (Crème de Cassis et Champagne)	12cl	10.00€

WHISKYS

Ballantine's Finest	4cl	7.00€
Aberlour 15 ans (Single Malt)	4cl	8.00€
Glenfiddich 18 ans (Single Malt)	4cl	10.00€
Laphroaig 10 ans (Single Malt)	4cl	8.00€
Clan Cambell	4cl	7.00€
Jack Daniel's (Bourbon Tennessee)	4cl	8.00€
Chivas Regal 12 ans	4cl	8.00€

ALCOHOLS

Vodka Absolut	4cl	7.00€
Vodka Zubrowka	4cl	7.00€
Vodka Grey Goose	4cl	8.00€
Rhum Brun Havana Club 7 ans	4cl	7.00e
Rhum Blanc Bacardi	4cl	7.00€
Rhum Blanc La Mauny	4cl	6.00€
Gin Bombay Sapphire	4cl	8.00€
Gin Beefeater	4cl	7.00€
Gin Larios	4cl	6.00€
Tequila San José Silver	4cl	7.00€

DIGESTIFS

Baileys	4cl	6.00€
Limencello	4cl	6.00€
Grand Marnier Rouge	4cl	6.00€
Cointreau	4cl	6.00€
Get 27 et 31	4cl	6.00€
Calvados Busnel VSOP	4cl	9.00€
Armagnac Marquis Montesquiou	4cl	9.00€
Mirabelle Saint Florian	4cl	7.00€
Poire Saint Florian	4cl	7.00€
Cognac Martell VSOP	4cl	9.00€
Cognac Remy Martin VSOP	4cl	9.00€

COCKTAILS

Ti'Punch (Rhum Blanc La Mauny, Sirop de sucre de canne et citron vert)	9.00€
Mojito (Rhum Blanc La Mauny, Sirop de sucre de canne, menthe fraîche, Perrier et pointe de Tabasco)	9.00€
Gin Tonic (Gin, Schweppes et rondelle de citron)	8.00€
Vodka Orange (Vodka Absolut et jus d'orange)	8.00€
Malibu Orange ou Ananas	8.00€

BIÈRES

Heineken	33cl	4.50€
Kronenbourg 1664	25cl	4.50€
Chimay Bleu ou Rouge	33cl	5.00€
Duvel	33cl	5.00€
Orval	33cl	6.00€
Westmalle triple	33cl	6.00€
Rochefort	33cl	6.00€

SODAS & SIROPS

Coca Cola	33cl	4.00€
Orangina	25cl	4.00€
Lipton Iced Tea Pêche	25cl	4.00€
Schweppes	25cl	4.00€
Limonade	25cl	3.00€
Sirop Teisseire (Citron, Fraise, Grenadine, Menthe, Pamplemousse, Pêche et Orgeat)	25cl	2.00€
Jus de Fruit (Abricot, Ananas, Orange, Pomme et Tomate)	25cl	4.00€

EAUX MINÉRALES

Vittel	50cl	4.00€
Vittel	100cl	6.00€
Perrier	33cl	4.00€
Perrier fines bulles	50cl	5.00€
Perrier fines bulles	100cl	6.00€
San Pellegrino	50cl	5.50€
San Pellegrino	100cl	6.50€

BOISSONS CHAUDES

Café	3.00€
Grand Café	4.00€
Décaféiné	3.50€
Chocolat Chaud Suchard	3.50€
Thé, Infusion	3.50€