

RESTAURANT
Le Brantalou

Ambassadeur de la marque "Pays Cathare"

Carte printemps 2012

*Mettant en valeur les produits
du "Pays Cathare" et de saison.*



Les 2 Chefs, Albert Batlle, Jan Van Renterghem,
le Maître d'Hôtel André Averseng
et toute leur équipe vous souhaitent

Bon appétit !
www.lespinet.com



Domaine
DE
L'ESPINET
Une résidence de tourisme d'exception...

Un programme de printemps

Des rendez-vous "gourmets" et "festifs" à ne pas manquer !
En famille ou entre amis...

- Du 30 mars au 1er avril : Week-end des Rameaux
Menu grande dégustation autour des St Jacques et morilles du moment.
- Du 6 au 9 avril : Week-end de Pâques
Menu grande dégustation autour de la lotte, carré d'agneau et fraises Gariguettes.
- Week-ends des 1er & 8 mai
Menu grande dégustation autour du canard et cerises de saison.
- Du 17 au 20 mai : Week-end de l'Ascension
Menu grande dégustation autour des vins et Blanquettes "Salazar".
- Du 25 au 28 mai : Week-end de Pentecôte
Menu grande dégustation autour des produits de la mer et de rivière.
- Du 1er au 3 juin : "Fêtes des Mères"
Menu 3 étoiles pour les plus gentilles des mamans.
- Du 15 au 17 juin : "Fêtes des Pères"
Menu grande dégustation autour des rougets et veaux des Pyrénées.

Pensez à réserver !



Notre sélection d'entrées mettant en valeur les produits du Pays Cathare

- **La traditionnelle assiette de chèvre chaud sur lit de salade mesclun,** **12,90 €**
vinaigrette aux 3 huiles, mélanges de fruits secs et fines tranches de jambon du "Pays Cathare" "Charly" 11.
- **La fougasse de grosse truite de la pisciculture de Gesse "Pays Cathare" fumée "maison",** **13,90 €**
sur lit d'asperges vertes aux senteurs printanières.
- **Le velouté de pissenlits ou orties cueillis dans nos montagnes du "Pays Cathare",** **11,90 €**
crème chantilly aux noix torréfiées.
- **Le médaillon de foie gras de canard cuisiné par nos soins en basse température,** **19,90 €**
fines tranches de magret fumé "Maison" Chutney de poire et pain d'épice.
- **L'assiette "Cathare" : sélection de charcuterie du "Pays de la Haute Vallée" pain grillé en persillade** **14,90 €**
charcuterie "Charly" à Espéraza et Vilardell à Monfort / Boulzane.
- **La tatin d'endives braisées et chèvre fondant sur pâte à pain à l'huile d'olive.** **12,90 €**

Notre sélection de poissons

*tous nos poissons sont relevés de marinade "maison"
aux senteurs méditerranéennes*

- **La daurade royale de méditerranée servie entière, rôtie au four sur lit de pommes de terre fondantes** 18,90 €
comptée de fenouil, olives noires et tomates confites "maison".
- **Les médaillons de lotte enveloppés de poitrine fumée de Monfort sur Boulzane "Pays Cathare",** 21,90 €
et son coulis de poivrons doux.
- **La trilogie de la mer "gambas, calamars et couteaux à la plancha",** 19,90 €
sur lit de polenta au basilic et artichauts braisés.
- **Le saumon de Fontaine présenté entier de la pisciculture de Gesses "Pays Cathare",** 17,90 €
purée de pommes de terre relevée au pissenlit frais.

Notre sélection de viandes

provenance "France et CE"

- **Le magret de canard poêlé et servi en grosse "aiguillettes", sauce aux morilles,** 17,90 €
petits légumes de printemps cuisinés à l'huile d'olives.
- **Le râble de lapin préparé en 2 temps, fini au four à la commande** 18,90 €
farci aux morilles du moment et fruits secs torréfiés.
- **Le carré d'agneau à la française rôti à l'huile d'olive en croûte de pistaches,** 17,90 €
jus corsé au romarin d'ici "Pays Cathare".
- **L'entrecôte juste snackée à la demande servis à la sauce Carthagène de Montazels Domaine St-Jacques** 16,50 €
ou sauce roquefort.



Notre sélection de desserts "maison" *chocolat et fruits de saison à l'honneur* *tous nos desserts sont réalisés par nos soins*

- **La panna cotta "maison" aux fraises du jardin,** 7,90 €
Carthagène de Montazels Domaine St-Jacques 11
- **Le moelleux "maison" au coeur fondant de caramel,** 7,90 €
quenelles de crème glacée à l'amande.
- **La poire belle-hélène revisitée,** 7,90 €
poires de saison cuites par nos soins "haut en couleur", et son coulis de chocolat chaud.
- **Les profiteroles "maison" à la vanille, sauce chocolat chaud** 7,90 €
et chantilly à la vanille.
- **La coupe de fraises du moment au sirop léger** 7,90 €
et chantilly à la vanille.

Les crèmes glacées du Brantalou

- **La Dame blanche,** 6,90 €
glace vanille et chocolat, chocolat chaud maison Chantilly.
- **Le chocolat ou café liégeois,** 6,90 €
glace vanille, chocolat ou café, chocolat chaud "maison" ou extrait de café et chantilly.
- **Le duo de glaces ou sorbets (2 boules, parfums au choix)** 4,00 €
- **La coupe "Bounty" : Noix de coco, chocolat et chantilly.** 6,90 €
- **La coupe "Italienne" : Tiramisu, amarena, café et chantilly.** 6,90 €
- **La coupe fraîcheur "exotique" : Ananas, mangue, fruit de la passion** 5,90 €
- **La coupe fraîcheur "métropole" : Cerise, abricot, pêche** 5,90 €

Nouveau !!

Les fromages

- **L'assiette de fromages et miel du "Pays Cathare"** 6,90 €

La spécialité du Brantalou

- **Le café gourmand autour des pâtisseries du Chef** 6,90 €



Menu Tendance à 23,90€

* Menu végétarien "végétalien"

*Le velouté de pissenlits ou orties cueillis dans nos montagnes "Pays Cathare",
crème chantilly aux noix torréfiées.

ou

La traditionnelle assiette de chèvre chaud sur lit de salade mesclun,
vinaigrette aux 3 huiles, mélanges de fruits secs.

ou

Le duo de charcuterie du "Pays Cathare"
jambon "Charly" 11 et Copa de Monfort / Boulzane.

Le saumon de Fontaine présenté entier de la pisciculture de Gesses "Pays Cathare",
purée de pommes de terre relevée au pissenlit frais.

ou

L'entrecôte juste snackée à la demande servis à la sauce Carthagène,
ou sauce roquefort.

ou

*La tatin d'endives braisées et chèvre fondant sur pâte à pain à l'huile d'olive.

Une pâtisserie à la carte au choix ou l'assiette de fromage.

ou * fruits de saison

Menu Tendance "Petite faim"

- 1 entrée + 1 plat
ou
- 1 plat + 1 dessert

à 19,90€

Nouveau !!

Menu Découverte à 29,90€

L'assiette "Cathare" : sélection de charcuterie du "Pays de la Haute Vallée", pain grillé en persillade
charcuterie "Charly" à Espéraza et Vilardell à Monfort / Boulzane.

ou

La fougasse de grosse truite de la pisciculture de Gesse "Pays Cathare" fumée "maison",
sur lit d'asperges vertes aux senteurs printanières.

ou

La traditionnelle assiette de chèvre chaud sur lit de salade mesclun,
vinaigrette aux 3 huiles, mélanges de fruits secs et fines tranches de jambon du Pays Cathare
"Charly" 11.

La daurade royale de méditerranée servie entière, rôtie au four sur lit de pommes de terre fondantes
compotée de fenouil, olives noires et tomates confites "maison".

ou

Le magret de canard poêlé et servi en grosse "aiguillettes", sauce aux morilles,
petits légumes de printemps cuisinés à l'huile d'olives.

ou

Le râble de lapin préparé en 2 temps, fini au four à la commande
farci aux morilles du moment et fruits secs torréfiés.

ou

Le carré d'agneau à la française rôti à l'huile d'olive en croûte de pistaches,
jus corsé au romarin d'ici "Pays Cathare".

L'assiette de fromages et miel du "Pays Cathare"

ou

Un dessert au choix à la carte.

Menu Fin Gourmet à 36,90€

Le velouté de pissenlits ou orties cueillis dans nos montagnes "Pays Cathare",
crème chantilly aux noix torréfiées.

Le médaillon de foie gras de canard cuisiné par nos soins en basse température,
fines tranches de magret fumé "Maison" Chutney de poire et pain d'épice.

ou

Une entrée au choix à la carte
Demandez conseil à notre Maître d'Hôtel

Le médaillon de lotte enveloppée de poitrine fumée de Monfort sur Boulzane "Pays Cathare",
et son coulis de poivrons doux.

ou

Un plat au choix à la carte "poisson ou viande"
Selon votre appétit

L'assiette de fromages et miel du "Pays Cathare"

Un dessert au choix à la carte.

ou

La café gourmand autour des pâtisseries du Chef

Le Chef vous propose :

+ 9,00€ / personne

L'apéritif et une sélection de vin Audois en bouteille
et le café compris

option possible uniquement pour la table entière

Salle et service compris

Nos formules "Menu du Jour"

Uniquement du lundi au vendredi à midi

- Plat du jour 9,50 €
- Plat du jour + café 10,00 €
- Plat du jour + café + 1 verre de vin 11,50 €
- Entrée du jour + plat du jour + 1/4 de vin 12,90 €
- Plat du jour + dessert du jour + 1/4 de vin 12,90 €
- Entrée du jour + plat du jour + dessert + 1/4 de vin 14,90 €

Nouveaux !!

Menu Enfant 10€

Jusqu'à 10 ans

La salade de chèvre chaud

ou

Le jambon blanc et salade de tomates de saison

Le steak haché et frites

ou

Le 1/2 magret de canard et frites

Mousse légère au Nutella "maison" ou glaces ou pâtisseries

*Surprise pour
les plus sages !!*

Offre Spéciale

Achetez **1 carnet de 10 repas** à 14,90€

et payez **13,90€ / repas**

soit 139€ les 10 repas complets

en vente au restaurant

Salle et service compris

Ressourcez vous

Nouveau

Et pourquoi pas
l'offrir en
"Bon Cadeau"



Formule "Bien-être et Gastronomie"

-1 menu du jour au restaurant Le Brantalou
avec apéritif, vin et café

+ 1 entrée au Centre Bien-être SPA : **27€***

* les lundis jeudis et vendredis le midi uniquement

-1 menu "découverte", sélection de vin et café compris

+ 1 entrée au Centre Bien-être SPA : **49,90€**

Accès au SPA interdit aux moins de 12 ans

SPA fermé les mardis et mercredis. Pensez à réserver au 04 68 20 88 90

**Formule
"Bien-être et Gastronomie" 25 € / pers.**



Menus Groupes 2012



Le restaurant Le Brantalou
Le spécialiste de vos repas de famille,
anniversaires, mariages, communions, baptêmes,
repas d'entreprise, soirées de gala...

De 10 à 300 personnes.

Menus adaptés à votre budget, salons privés...

Informations , tarifs et réservations
au 04 68 20 88 90 ou albert@lespinet.com

Découvrez nos week-ends tout compris...

Pour vous évader le temps d'un week-end, le domaine vous propose tout au long de l'année différents séjours à réserver à deux, en famille ou entre amis... Découvrez tous nos week-ends et courts séjours dans notre brochure 2012 ou sur www.lespinet.com.

NOS WEEK-ENDS LES PLUS VENDUS:

Week-end découverte en Pays Cathare
à partir de 69,90€/pers*

Comprenant une nuit en demi-pension
(petit déjeuner et dîner) avec service hôtelier de base,
accès illimité au centre SPA et aux infrastructures
de la résidence.

Existe également en formule de 2 ou 3 nuits.



Escapade Gourmande «bien-être & gastronomie»
à partir de 79,90€/pers*

Comprenant une nuit en demi-pension
(petit déjeuner et dîner avec 1 repas Gastronomique,
élaboré par le chef Albert Batlle ainsi qu'une sélection
de vins Audois) avec service hôtelier de base,
infrastructures de la résidence.

Existe également en formule de 2 ou 3 nuits.

*Selon conditions générales de vente

RESTAURANT *Le Brantalou*

« En automne je récoltai toutes mes peines et les enterrai dans mon jardin. Lorsque avril refleurit et que la terre et le printemps célébrèrent leurs noces mon jardin fut jonché de fleurs splendides et exceptionnelles. »

Khalil Gibran

"Une cuisine inspirée
des saveurs de la Méditerranée"

Le spécialiste des repas de groupes de 15 à 200 personnes

Salons privés, mariages, soirées dansantes
repas d'anniversaires, communions, séminaires...

Menus adaptés à votre budget.

Domaine
DE
L'ESPINET