

Restaurant  
aux  
Fontaine  
Grives

*Toute l'équipe  
de La Fontaine  
Aux Grives  
vous souhaite  
la Bienvenue  
et un excellent  
Appétit.*

## COCKTAILS MAISON

- Spritz 6,00€
  - Mojito 8,00€
  - Mojito Fraise 9,00€
  - Cuba Libre 8,00€
  - Caipirinha 7,00€
  - Americano 6,00€
  - Saint-Germain 9,00€
  - Blue Ice 7,00€
  - Piña Colada 8,00€
- 

## BIÈRES PRESSION

- Bière blonde Beck's 4,00€
  - Supplément Picon 0,60€
  - Bière blanche Hoegaarden 4,50€
  - Leffe brune 4,80€
  - Bière Ambrée Artisanale en bouteille 4,50€
- 

## APÉRITIFS

- Coupe de Champagne Brut 10 cl 10€
  - Kir Violette artisanale de Benoît Serres 4,60€
  - Ricard 4 cl 3,00€
  - Martini 6 cl 4,60€
  - Suze 6 cl 4,60€
  - Porto 8 cl 4,60€
  - Campari 6 cl 4,60€
  - Kir 10 cl 4,00€
  - Lillet blanc ou rosé 8 cl (apéritif à base de vin) 5,00€
- 

## SODAS ET EAUX MINÉRALES

### Cocktail de fruits sans alcool 4,00€

- Virgin Mojito 5,00€
- Piña Colada sans alcool 5,00€
- Coca-Cola 33 cl 3,60€
- Jus de fruits 30 cl 3,00€
- Nestea Pêche 25 cl 3,50€
- Vals 33 cl 3,50€
- Chateldon 75 cl 5,90€
- Thonon 75 cl 5,50€

## WHISKY

Jack Daniels	Whiskey Tennessee	40%	7€
Four Roses	Bourbon	40%	7€
Glenfiddich 12 ans	Highland Single Malt	40%	7€
Bulleit Bourbon	Bourbon Kentucky	45%	10€
Strathisla 12 ans	Speyside Single Malt	40%	9€
Aberlour 10 ans	Highland Single Malt	40%	7€
Cragganmour 12 ans	Highland Single Malt	45%	9€
Tormore 16 ans	Highland Single Malt non filtré	48%	11€
Glenlivet Founder's Réserve	Single Malt	40%	9€
Knockando 12 ans	Speyside Single Malt	43%	10€
Scapa 16 ans	Island Of Orkney Single Malt	40%	9€
Bruichladdich	Scottish Barley Single Malt	50%	12€
Tokinoka	Blended Whisky Japan	51,4%	10€
Chivas Regal Extra	Blended Scotch Whisky	40%	10€
Aberlour Special	A'Bunadh Single Malt	60,7%	12€
Glenlivet Nadurra	Single Malt Scotch	61,5%	12€
Guillon	Whisky Français vieilli en fût de Bourgogne Meursault	46%	12€

## WHISKY TOURBÉ

Black Mountain	Whisky de la Montagne Noire	40%	7€
Lagavulin 16 ans	Islay Single Malt	43%	9€
Laphroaig 10 ans	Single Malt	40%	9€
Caol Ila 12 ans	Single Malt	43%	10€

## RHUM

Zacappa	Rhum du Guatemala 23 ans	40%	13€
Diplomatico	Rhum Vénézuélien réserve exclusive	40%	10€
Blackweel	Rhum Jamaïcain	40%	12€
Pacto Navio	Rhum Cubain	40%	12€
Dictator	Rhum Colombien	40%	12€

## SUGGESTIONS DE LA SAISON

Tous les plats que nous vous proposons sont élaborés exclusivement  
avec des produits frais préparés Maison

### LE COMMENCEMENT

Suggestion du Chef.....	9€
Saumon salé et fumé maison ..... à la crème de ciboulette citronnée	11€
Pavé de Foie gras mi-cuit..... mi-cuit maison, brioche toastée et chutney du moment	18€
Poivrons marinés au pesto et Mozzarella toulousaine.....	9€
Tartare de Daurade Royale..... à la mangue et au citron vert	12€
Poulpe de Cadaquès poêlé..... au piment d'Espelette	13€

### NOS ARDOISES

*Seul ou à partager*

La Fontaine..... Foie gras maison et charcuterie artisanale	15€/25€
La Terre-Mer..... Foie gras mi-cuit et saumon fumé maison	15€/25€
La Coquillage..... Moules gratinées et couteaux en persillade	10€/20€
La Fraîcheur..... Mozzarella, crudités, jambon Serrano, caviar d'aubergines	11€/22€

### NOS SALADES GOURMANDES

	Entrée	Grande
La Méditerranée Thon frais, saumon fumé, poulpe, gambas, avocat...	13€	19€
La Rocamadour Cabécou pané, magret de canard fumé, melon...	11€	17€
La « Cæsar » Filets de poulet panés, parmesan, œuf dur, sauce « Cæsar »...	12€	18€

## LA SUITE...

### NOS TARTARES COUPÉS AU COUTEAU

*Accompagnés de frites maison et salade aux noix*

Tartare de bœuf <b>traditionnel</b> .....	18€
Tartare aux 2 saumons <b>au citron et à l'aneth</b> .....	18€
Tartare de Daurade Royale <b>à la mangue et au citron vert</b> .....	22€

---

### NOS INCONTOURNABLES

*Accompagnés de frites maison et salade aux noix*

Burger de la Fontaine <b>du moment</b> .....	18€
Belle entrecôte de bœuf + <b>de 300 g.</b> ....	25€
Magret de canard de Barbarie + <b>420 g.</b> ....	26€
Côte de bœuf avec os à moelle + <b>1 kg 200 (pour 2 personnes)</b> .....	55€
Rognon de veau entier en persillade.....	22€
Poisson d'arrivage à la plancha.....	€ (selon)

---

*Voir notre ardoise de Suggestions*

## LA FIN EN DOUCEUR

### L'atelier de notre Pâtissier

Tous nos desserts sont faits Maison

Dessert du jour de notre Pâtissier	7€
Salade de fruits frais de saison	7€
Crème brûlée aux saveurs du moment	6€
Moelleux au brut de chocolat	7€
Omelette norvégienne flambée au rhum	9€ (menu sup 3€)
Profiteroles traditionnelles maison	9€ (menu sup 3€)
Vacherin maison glacé aux fruits du moment	8€ (menu sup 2€)
Café gourmand maison du moment	8€ (menu sup 2€)
Colonel ou Sorbet arrosé	8€ (menu sup 2€)
Irish coffee	9€ (menu sup 3€)

---

Sorbet ou crème glacée au choix 3€ la boule

(Chocolat, Vanille, Café, Spéculoos, Noix de coco, Pistache,  
Rhum raisin, Cassis, Citron vert, Poire, Fraise, Abricot)

---

## NOS CAFÉS D'EXCEPTION

*Pur Arabica*

Crema del Orro café italien	1,90€
Moka noisette original et savoureux	2,40€
Costa Rica acidulé et complet	2,40€
Moka d'Éthiopie sauvage et parfumé	2,40€
Colombie doux et suave	2,40€
Papouasie fruité et équilibré	2,40€
Jamaïque ample et opulent	4,50€

## MENU FONTAINE 26€

Suggestion du Chef

ou

Ardoise de Foie Gras mi-cuit et Charcuterie Artisanale

ou

Poivrons marinés et mozzarella artisanale de Toulouse au pesto maison

ou

Verrine de caviar d'aubergines à la mousse de chèvre et saumon fumé

\*\*\*\*\*

Suggestion Poisson du jour

ou

Effiloché de Paleron de bœuf au jus corsé

ou

Confit de canard de Barbarie de la Montagne Noire

ou

Ballotine de poulet fermier à la crème de Chorizo

\*\*\*\*\*

Desserts (voir carte)

---

## MENU ENFANT PETIT GRIVOIS 12€

Boisson au choix avec petite mise en bouche

\*\*\*\*\*

Steak de bœuf haché minute

ou Poisson du jour

(accompagné de frites maison ou légumes)

\*\*\*\*\*

Salade de fruits frais de saison

ou Crème glacée au choix

Restaurant  
aux  
Fontaine  
Grives

42, rue de la Zone Artisanale de Ribaute  
31130 Quint-Fonsegrives  
05 61 24 23 21

[restaurant-lafontaineauxgrives.fr](http://restaurant-lafontaineauxgrives.fr)