



Restaurant de L'Hippodrome



19 rue du 8 mai 17138 PUILBOREAU

Tél : 05 46 35 57 70

www.cousintraiteur.com

contact@cousintraiteur-lr.fr



Vendredi 31 juillet 2020

NOS ENTREES

Foie gras de canard, chutney & son pain miel et figues

Transparence de gambas et st jacques aux tomates confites

NOS PLATS

Le quasi de veau cuit en basse température, jus brun de cuisson

Le Filet de maigre sauce homardine

Accompagnements :

Gratin de patates douces et dôme forestier

NOS FROMAGES ou DESSERTS

Assiette de Trois Fromages & son Mesclun

Le Fraisier et son coulis

Le choc pralin et tartelette citron meringuée

3 Formules - au choix -

Entrée, Plat et Dessert : 30,00 € TTC

Entrée, Plat : 25,00 € TTC

Plat et Dessert : 25,00 € TTC

Prix Net – Service compris

CARTE DES BOISSONS

LES BOISSONS SANS ALCOOL

Evian	la bouteille 1 l	3,00 €
Badoit	la bouteille 1 l	3,50 €
Coca-Cola, Orangina, Badoit rouge, Fuztea,	(33 cl)	2,50 €
Café		1,50 €
Thé		2,00 €

LES APERITIFS

Ricard	(2 cl)	3,00 €
Bière Pression	(25 cl)	3,00 €
Martini	(8 cl)	3,00 €
Pineau des Charentes	(8 cl)	3,00 €
Kir pétillant	(12 cl)	3,00 €
Whisky	(4 cl)	4,00 €

DIGESTIF

Cognac	(4 cl)	6,00 €
--------	--------	--------

LES VINS

VINS ROSES

AOP Languedoc	75 cl : 15,00 €	15 cl : 3,50 €
---------------	-----------------	----------------

VINS BLANCS

Sauvignon	75 cl : 15,00 €	15 cl : 3,50 €
AOC Petit Chablis	75 cl : 21,00 €	
Bergerac Moelleux	75 cl : 19,00 €	15 cl : 4,50 €

VINS ROUGES

AOC Bordeaux	75 cl : 15,00 €	15 cl : 3,50 €
Vin de pays charentais	75 cl : 17,50 €	15 cl : 4,00 €
AOC Saumur Champigny	75 cl : 19,00 €	
AOC Graves de Vayres	75 cl : 28,00 €	

CHAMPAGNE

Esterlin	75 cl : 38,00 €	12 cl 7,00 €
----------	-----------------	--------------

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



19 rue du 8 Mai
ZAC DE BEAULIEU
17138 PUILBOREAU
Tél : 05 46 35 57 70
contact@cousintraiteur-lr.fr
www.cousintraiteur.com



Vue panoramique sur l'Île de Ré



Fief de la repentie
Rue Raymond Lavenue
17000 LA ROCHELLE
Tél : 05 46 42 62 62

Cousin Traiteur est implanté depuis 1975 à Poitiers et 2001 à La Rochelle.
Fort de ces années d'expériences, Cousin Traiteur vous invite aux voyages inédits de l'art culinaire.
Dans un esprit d'élégance et de raffinement, les compositions se dévoilent
en un subtil mélange de saveurs du terroir et d'arômes inattendus.
Chaque saison est une source d'inspiration. De la tradition à la création, il vous est offert un large éventail
de produits classiques et de tendances originales.