

*Toute l'équipe de
L'hôtel-Restaurant de l'Isle vous
souhaite la bienvenue et un bon
appétit...*



*Réservation souhaitée le week-end
Renseignez-vous sur nos plats à emporter et repas de groupe*

Tél : 03.25.04.94.01

Fax : 03.25.56.10.74

Mail : l-appetit-hante@live.fr

Site internet : <http://www.hotel-2-lisle.com>





Apéritifs

✳️ <i>Pétillant maison 15 cl (Blanc de blancs et sirop de cerise)</i>	4€00
✳️ <i>Coupette (9 cl de champagne)</i>	5€00
✳️ <i>Coupe de champagne 15 cl</i>	8€00
✳️ <i>Petit Royal (9 cl de champagne, crème de cassis, mûre, framboise Ou de pêche)</i>	5€50
✳️ <i>Grand Royal (15 cl de champagne, crème de cassis, mûre, framboise Ou de pêche)</i>	8€50
✳️ <i>Kir 12 cl (Bourgogne Aligoté, crème de cassis)</i>	4€00
✳️ <i>Blancass 15 cl (Vin blanc, sirop de cassis)</i>	3€00
✳️ <i>Bière Blonde pression 25 cl (Felsgold de Luxe 5°)</i>	2€50
✳️ <i>Bières Artisanales 33 cl: Blonde, brune, blanche ou ambrée</i>	5€00
✳️ <i>Bière sans alcool 25 cl (Kronenbourg)</i>	2€50
✳️ <i>Panach' 25 cl (Bière pression, limonade ou coca)</i>	2€50
✳️ <i>Monaco 25 cl (Bière pression, limonade, grenadine)</i>	2€50
✳️ <i>Picon bière, Picon vin blanc 25 cl</i>	3€50
✳️ <i>Ricard, Pastis 3 cl</i>	2€50
✳️ <i>Gin, Vodka, Téquila 5 cl (avec coca ou jus d'orange)</i>	5€00
✳️ <i>Suze 5 cl</i>	4€00
✳️ <i>Campari 5 cl (avec jus d'orange, coca, eau pétillante)</i>	5€00
✳️ <i>Martini blanc ou rouge 5 cl</i>	4€00
✳️ <i>Guignolet 5 cl</i>	4€00
✳️ <i>Marsala 5 cl</i>	4€00
✳️ <i>Porto rouge ou blanc 5cl</i>	4€00
✳️ <i>Ratafia de Champagne 5 cl</i>	4€00
✳️ <i>Baccardi 5cl (avec coca ou jus d'orange)</i>	5€00
✳️ <i>Américano 10 cl (Martini blanc et rouge, Campari, Gin)</i>	8€00
✳️ <i>Vénézzio bitter 20 cl (Apéritif sans alcool)</i>	4€00
✳️ <i>Baby Clan Campbell 3 cl (coca ou limé)</i>	3€00
✳️ <i>Whisky Clan Campbell 5cl (coca ou limé)</i>	5€00
✳️ <i>Whisky Jameson 5 cl</i>	6€00
✳️ <i>Whisky Chivas régal 5 cl</i>	7€00

NB : Prix toutes taxes et services compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé ! A consommer avec modération.



Boissons fraîches

☼ Eau minérale plate (Vittel) ou gazeuse (Badoit) 1 L	7€00
☼ Eau minérale plate (Vittel) ou gazeuse (Badoit) ½ L	4€00
☼ Vittel 25 cl	2€50
☼ Perrier 33 cl	3€30
☼ Limonade 25 cl	2€50
☼ Diabolo (Limonade et sirop au choix) 33cl	3€00
☼ Orangina 25 cl	2€50
☼ Coca, coca light, coca cola zéro 33 cl	3€30
☼ Schweppes 25 cl (Tonic, Agrumes ou Lemon)	2€50
☼ Jus de fruits 25 cl (Fraise, Pomme, Poire, Orange, Abricot Ou Ananas)	2€80
☼ Thé glacé à la pêche 25 cl	2€50
☼ Jus de tomates 25 cl	3€00
☼ Sirop à l'eau (Cassis, Fraise, Pêche, Grenadine, Orange, Menthe, Orgeat, Citron, Cerise)	1€00
☼ Redbull 25 cl	3€00

Boissons chaudes

☼ Espresso, Café, Décaféiné	1€60
☼ Café crème	1€80
☼ Grand café	2€60
☼ Grand café crème	3€00
☼ Chocolat au lait	3€00
☼ Cappuccino (grand café et chantilly)	3€00
☼ Thé, infusion	2€50
☼ Irish Coffee (sucre de canne, sucre, whisky, Chantilly)	6€50
☼ Grog (eau chaude, rhum, citron)	4€50

NB : Prix toutes taxes et services compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé ! A consommer avec modération.



Les formules du jour

Disponible midi, soir et weekend

<i>Entrée + Plat</i>	<i>12€00</i>
<i>Entrée + Fromage ou Dessert</i>	<i>8€00</i>
<i>Entrée + Plat + Fromage ou Dessert</i>	<i>13€00</i>
<i>Entrée + Plat + Fromage + Dessert</i>	<i>15€00</i>
<i>Plat + Fromage ou Dessert</i>	<i>11€00</i>
<i>Plat + Fromage + Dessert</i>	<i>13€00</i>
<i>Boisson + Entrée + Plat + Fromage + Dessert + Café</i>	<i>19€00</i>

Pour les enfants

<p><u>Menu complet</u> <u>10€00</u></p> <p><i>Boisson au choix</i></p> <p><i>Steak haché</i> <i>Ou</i> <i>Saucisse</i> <i>Ou</i> <i>Jambon</i></p> <p><i>Frites</i></p> <p><i>Glace enfant</i></p>	<p><u>Plat enfant :</u> <i>6€00</i></p> <p><u>Glace enfant :</u> <i>2€50</i></p>
--	--

A la carte



Nos salades composées à 10€00 :

- ◆ Espagnole : (salade verte, crevette, saumon fumé, avocat, tomate, pistou)
- ◆ Française : (salade verte, tomate, maïs, concombre, carotte râpée, cuisse de grenouille au lard, vinaigrette nature)
- ◆ Italienne : (salade verte, tomate, mozzarella, dés de jambon cru, vinaigrette de tomate)
- ◆ Serbe : (salade verte, pomme de terre, volaille au curry, tomate, huile d'olive et poivre du moulin)
- ◆ Mexicaine : (salade verte, tomate, lanière de poivron, haricots rouges en grain, maïs, queue de crevette pimentée vinaigrette au paprika doux et vinaigre de framboise)



Nos assiettes spéciales à 16€00 :

- ◆ Salade composée au choix + au choix :
 - Une entrecôte grillée (+2€00)
 - Une andouillette grillée
 - Un pavé de saumon
 - Un confit de canard



Nos supers spéciales à 18€00 :

- ◆ Assiette spéciale au choix + une portion de frite :



Menu Régional

27€00

Découvrez nos bières artisanales fabriquées à Montier-en-der.

Salade de Chaource gratiné aux trois saveurs

Andouillette en croute de pain sauce moutarde de Reims à l'ancienne

Ou

Truite au champagne

Plateau 5 fromages

Ou

Petit fromage blanc

Charlotte aux biscuits roses de Reims et Marc de Champagne

*Le sommelier vous suggère nos champagnes en apéritif ou en accompagnement de
notre menu régional.*

Tout changement dans les menus entraîne une facturation à la carte



Menu Gourmet

32€00

Salade Champenoise, vinaigrette de carottes

Ou

Terrine de canard aux griottes

Ou

Duo de saumon et haddock mariné à la citronnelle

Ou

Dégustation de foie gras

Filet de bar poêlé au beurre blanc persillé

Ou

Filet mignon de porc au jus de coques

Ou

Maquereau grillé à l'huile d'olive sur déclinaison de pommes de terre

Ou

Pavé de kangourou et sa réduction de vin rouge

Plateau 8 fromages

Ou

Grand fromage blanc

Banane flambée au rhum brun sur brioche maison et glace rhum -raisin

Ou

Omelette Norvégienne, biscuit sablé à la Cardamome et meringue au Curcuma

Ou

Tartelette au chocolat, framboise au vinaigre balsamique sauce chocolat blanc au fruit de la passion

Ou

Sabayon de pêche et fruits rouges au Muscat de Rivesalt

Tout changement dans les menus entraîne une facturation à la carte

NB : Prix toutes taxes et services compris.



Menu Gastronomique

45€00

Amuse bouche
(Friture de Joëls)

Ballottine de foie gras au fond d'artichaut, jus de viande et saveur truffe

Ou

Saint-Jacques pochées au lait de coco sur melon poêlé.

Filet de cheval à la douceur de pêche

Ou

Filet de sole Colbert

Ou

Côte de veau Normande

Trou au choix

Plateau 8 fromages

Ou

Grand fromage blanc

Millefeuille de melon et de mangue en gelée de Monbazillac et sucre vert.

Ou

Coupe glacée au choix

Tout changement dans les menus entraîne une facturation à la carte

NB : Prix toutes taxes et services compris.



A la carte



Nos entrées froides :

- ◆ *Entrée du jour* 5€00
- ◆ *Assiette de jambon de pays et ses toasts* 12€00
- ◆ *Terrine de canard aux griottes* 14€00
- ◆ *Duo de saumon, et haddock mariné à la citronnelle* 14€00
- ◆ *Ballottine de foie gras au fond d'artichaut, jus de viande saveur truffe* 18€00
- ◆ *Dégustation de foie gras* 14€00
- ◆ *Salade Champenoise, vinaigrette de carottes* 14€00



Nos entrées chaudes :

- ◆ *Escargots :*
 - *Les 6* 7€00
 - *Les 12* 13€00
- ◆ *Tête de veau sauce Gribiche* 12€00
- ◆ *Saint-Jacques pochées au lait de coco sur melon poêlé* 18€00
- ◆ *Salade de chaource aux 3 saveurs* 12€00



Mets encore !

- ◆ *Trou Champenois (sorbet Marc de Champagne et son alcool)* 5€00
- ◆ *Trou Lorrain (sorbet mirabelle et son eau de vie)* 5€00
- ◆ *Trou Normand (sorbet pomme et Calvados)* 5€00
- ◆ *Trou maison (sorbet framboise et Champagne)* 6€00
- ◆ *Faites votre assortiment : 1 boule au choix + alcool au choix* 6€00

A la carte



Nos viandes :

◆ <i>Andouillette grillée</i>	13€00
◆ <i>Andouillette en crouste de pain</i>	15€00
◆ <i>Confit de canard</i>	14€00
◆ <i>Entrecôte Maître d'Hôtel</i>	17€00
◆ <i>Filet de cheval à la douceur de pêche</i>	22€00
◆ <i>Plat du jour</i>	8€00
◆ <i>Tête de veau sauce Gribiche</i>	16€00
◆ <i>Côte de veau sauce normande</i>	23€00
◆ <i>Filet mignon de porc au jus de coques</i>	18€00
◆ <i>Pavé de kangourou et sa réduction de vin rouge</i>	17€00



Nos poissons :

◆ <i>Filet de bar poêlé au beurre blanc persillé</i>	18€00
◆ <i>Maquereau grillé à l'huile d'olive sur déclinaison de pommes de terre</i>	17€00
◆ <i>Filet de sole Colbert</i>	21€00
◆ <i>Poisson du Chef (selon arrivage)</i>	16€00
◆ <i>Truite au champagne</i>	15€00
◆ <i>Pavé de saumon avec sa sauce ciboulette</i>	14€00



Les extras :

◆ <i>Portion de frites</i>	3€00
◆ <i>Salade verte</i>	3€00
◆ <i>Fromage au plateau (5 fromages)</i>	5€00
◆ <i>Fromage au plateau (8 fromages)</i>	8€00
◆ <i>Fromage blanc (petit) au choix: nature, sucre, coulis, miel, herbes, Echalotes</i>	3€00
◆ <i>Fromage blanc (grand) au choix: nature, sucre, coulis, miel, herbes, Echalotes</i>	5€00



A la carte

Pour votre confort, veuillez choisir votre dessert dès la commande



Nos desserts :

- ◆ Dessert du jour 4€00
- ◆ Charlotte aux biscuits roses de Reims et Marc de champagne 7€00
- ◆ Sabayon de pêche et fruits rouges au muscat de Rivesalt 6€00
- ◆ Millefeuille de melon et mangue en gelée de Monbazillac et sucre vert 9€00
- ◆ Banane flambée au rhum brun sur brioche maison, glace rhum-raisin 8€00
- ◆ Giboulée de mirabelles flambées et sa boule de sorbet 9€00
- ◆ Profiteroles maison et son chocolat chaud (3 choux) 8€00
- ◆ Omelette norvégienne (coco, fraise), biscuit sablé à la cardamome et meringue française au curcuma 8€00
- ◆ Tartelette au chocolat, aux framboises et vinaigre balsamique sauce chocolat blanc au fruit de la passion. 8€00



Nos coupes glacées :

- ◆ Colonel (3 boules citron + vodka) 8€00
- ◆ Coupe des îles (salade de fruits frais, sorbet au choix, coulis de fruits rouges) 7€00
- ◆ Coupe 2 boules (parfum au choix) 4€00
- ◆ Coupe 3 boules (parfum au choix) 6€00
- ◆ Dame blanche (3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly) 7€00
- ◆ Coupe Liégeoise (chocolat ou café) 7€00
- ◆ Coupe maison (vanille, caramel, chocolat, coulis de caramel maison) 7€00
- ◆ Sorbet Champagne (2 boules sorbet Marc de champagne et framboise, le tout arrosé au champagne) 9€00
- ◆ After eight (3 boules, 2 menthe, 1 chocolat, chocolat chaud, chantilly) 7€00
- ◆ Lagon bleu (3 boules vanille, curaçao, Chantilly) 8€00
- ◆ Lagon vert (3 boules vanille, peppermint, chantilly) 8€00

NB : Prix toutes taxes et services compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé ! A consommer avec modération.



A la carte



Les parfums de nos glaces :

<i>Les crèmes glacées</i>	<i>Les sorbets</i>
<i>Café</i>	<i>Cassis</i>
<i>Caramel</i>	<i>Citron</i>
<i>Chocolat</i>	<i>Framboise</i>
<i>Fraise</i>	<i>Mirabelle</i>
<i>Menthe</i>	<i>Poire</i>
<i>Pistache</i>	<i>Pomme</i>
<i>Vanille</i>	<i>Marc de Champagne</i>
<i>Noix de coco</i>	
<i>Rhum raisin</i>	



Nos digestifs !

◆ Nos digestifs bruns (2 cl):

➤ *Armagnac, Calvados, Cognac, Marc de Champagne* 4€00

◆ Nos eaux de vie (2 cl):

➤ *Framboise, Mirabelle, Poire Williams, Kirch* 4€00

◆ Nos liqueurs et autres (5 cl):

➤ *Cointreau, Get27, Grand Margnier, Malibu, Manzana, Bailey's* 4€50



Carte des vins



Carte des vins



Nos Champagnes :

 <i>Veuve Elisabeth</i> (Brut)	35€00
 <i>Laurent Perrier</i> (Brut)	70€00

Nos vins au verre et en pichets :



	<i>Le verre (15 cl)</i>	<i>1/4</i>	<i>1/2</i>	<i>Litre</i>
<i>Blanc</i>				
<i>Pays d'Oc</i>	3€00	4€00	7€00	13€00
<i>Rosé</i>				
<i>Pays d'Oc</i>	3€00	4€00	7€00	13€00
<i>Rouge</i>				
<i>Pays d'Oc</i>	3€00	4€00	7€00	13€00



Nos vins rouges :

<i>Nom</i>	<i>Région</i>	<i>Année</i>	<i>Verre 15 cl</i>	<i>75 cl</i>
<i>Brouilly</i>	<i>Beaujolais</i>	<i>20</i>	<i>5€00</i>	<i>22€00</i>
<i>Buzet</i>	<i>Sud-ouest</i>	<i>20</i>	<i>4€50</i>	<i>20€00</i>
<i>Cahors</i>	<i>Sud-ouest</i>	<i>20</i>	<i>4€00</i>	<i>18€00</i>
<i>Chinon</i>	<i>Val de Loire</i>	<i>20</i>	<i>4€50</i>	<i>20€00</i>
<i>Côtes du Rhône</i>	<i>Vallée du Rhône</i>	<i>20</i>	<i>4€00</i>	<i>18€00</i>
<i>Graves</i>	<i>Bordeaux</i>	<i>20</i>	<i>4€50</i>	<i>20€00</i>
<i>Hautes Côtes de Beaune</i>	<i>Bourgogne</i>	<i>20</i>	<i>8€00</i>	<i>38€00</i>
<i>Médoc</i>	<i>Bordeaux</i>	<i>20</i>	<i>5€50</i>	<i>25€00</i>
<i>Morgon</i>	<i>Beaujolais</i>	<i>20</i>	<i>5€00</i>	<i>22€00</i>
<i>Moulin à vent</i>	<i>Beaujolais</i>	<i>20</i>	<i>5€50</i>	<i>25€00</i>
<i>Passetoutgrain</i>	<i>Bourgogne</i>	<i>20</i>	<i>5€50</i>	<i>25€00</i>
<i>St Chinan</i>	<i>Languedoc Roussillon</i>	<i>20</i>	<i>4€00</i>	<i>18€00</i>
<i>St Emilion</i>	<i>Bordeaux</i>	<i>20</i>	<i>7€50</i>	<i>35€00</i>
<i>Sancerre</i>	<i>Val de Loire</i>	<i>20</i>	<i>7€50</i>	<i>35€00</i>
<i>Saumur Champigny</i>	<i>Val de Loire</i>	<i>20</i>	<i>5€50</i>	<i>25€00</i>



Nos vins rosés :

<i>Nom</i>	<i>Région</i>	<i>Année</i>	<i>Verre 15 cl</i>	<i>75 cl</i>
<i>Buzet rosé</i>	<i>Sud ouest</i>	<i>20</i>	<i>4€50</i>	<i>20€00</i>
<i>Cabernet d'Anjou</i>	<i>Val de Loire</i>	<i>20</i>	<i>4€00</i>	<i>18€00</i>
<i>Corbière</i>	<i>Languedoc Roussillon</i>	<i>20</i>	<i>4€00</i>	<i>18€00</i>
<i>Côte de Provence</i>	<i>Provence</i>	<i>20</i>	<i>5€00</i>	<i>18€00</i>
<i>Macon Rosé</i>	<i>Bourgogne</i>	<i>20</i>	<i>7€00</i>	<i>22€00</i>
<i>Pinot Noir</i>	<i>Alsace</i>	<i>20</i>	<i>5€50</i>	<i>25€00</i>
<i>Tavel</i>	<i>Vallée du Rhône</i>	<i>20</i>	<i>6€00</i>	<i>28€00</i>

Nos vins blancs :

<i>Nom</i>	<i>Région</i>	<i>Année</i>	<i>Verre 15 cl</i>	<i>75 cl</i>
<i>Chablis</i>	<i>Bourgogne</i>	<i>20</i>	<i>6€00</i>	<i>28€00</i>
<i>Pinot Gris</i>	<i>Alsace</i>	<i>20</i>	<i>5€50</i>	<i>25€00</i>
<i>Macon vieilles vignes</i>	<i>Bourgogne</i>	<i>20</i>	<i>7€50</i>	<i>35€00</i>
<i>Monbazillac</i>	<i>Sud ouest</i>	<i>20</i>	<i>6€50</i>	<i>30€00</i>
<i>Pouilly Fumé</i>	<i>Val de Loire</i>	<i>20</i>	<i>5€50</i>	<i>25€00</i>
<i>Riesling</i>	<i>Alsace</i>	<i>20</i>	<i>5€00</i>	<i>22€00</i>
<i>Touraine-Sauvignon</i>	<i>Val de Loire</i>	<i>20</i>	<i>4€00</i>	<i>18€00</i>

NB : Prix toutes taxes et services compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé ! A consommer avec modération



Fond de cave

Nos vins rouges :

	<i>½ bouteille</i>	<i>Bouteille</i>
<i>Beaujolais</i>	12€00	18€00
<i>Bordeaux</i>		18€00
<i>Pinot Noir Bourgogne</i>	17€00	24€00
<i>Saint-Amour</i>		26€00

Nos vins Rosés :

	<i>½ bouteille</i>	<i>Bouteille</i>
<i>Bordeaux</i>		19€00
<i>Languedoc</i>		18€00
<i>Sancerre</i>		33€00

Nos vins Blancs :

	<i>½ bouteille</i>	<i>Bouteille</i>
<i>Bourgogne Aligoté</i>		24€00
<i>Bordeaux moelleux</i>	12€00	18€00
<i>Sancerre</i>	20€00	28€00