
Le
59
degrés.

La carte

MENU

Carte « Le 59 degrés »

Entrées

- Escalope de foie gras poêlé (origine France),
accompagnée de son velouté de butternut
du jardin d'Alexandre au miel des Combrailles 18 €
- Carpaccio de Saint-Jacques aux écorces d'agrumes,
piquant de myrtilles et son sorbet du moment 22 €
- Ris de veau (origine France) et son crémeux
aux girolles, accompagné de petits pois
au piment d'Espelette 21 €

Plats

- Cocotte de poisson et gambas façon tajine 21 €
- Filet de bœuf juste poêlé (origine France)
et son jus de bœuf à la moutarde au miel 25 €
- Suprême de volaille fermière (origine France)
à la crème aux morilles et ses petits légumes 26 €

Les allergènes

Céréales contenant du gluten et les produits à base de ces céréales (avoine, blé, épeautre, orge, kamut) - Crustacés et produits à base de crustacés - Œufs et produits à base d'œuf - Poissons et produits à base de poisson - Arachides et produits à base d'arachides - Soja et produits à base de soja - Lait et produit à base de lait - Fruits à coque - Céleri et produits à base de céleri Moutarde et produits à base de moutarde - Graines de sésame et produits à base de graines de sésame - Anhydride sulfureux et sulfites - Lupin et produits à base de lupin - Mollusques et produits à base de mollusque.

Fromages

- Assiette de fromages 7 €
- Fromage blanc moulé 5 €

Desserts

- Desserts à consulter sur chevalet 8 €

Formule 39€

Entrée + Plat + Fromage ou Dessert

Au choix parmi les entrées, plats et desserts du menu

Formule du jour 18,80€

Entrée + Plat + Dessert

Consulter l'ardoise

Formule Dimanche 20€

Tête de veau + Dessert

BOISSONS

Les classiques

Flûte de champagne Palmer & CO (14 cl)	12 €
Kir royal (14 cl)	12 €
Champagne Ruinart brut (37,5 cl)	47 €
Cocktail du jour (Nous consulter)	8 €
Kir vin blanc ou vin rouge (12 cl)	5 €
Kir pétillant (12 cl)	8 €
Birlou apéritif à base de pomme et châtaigne (8 cl)	6 €
Muscat Rivesaltes (8 cl)	4 €
Pineau Charentais (8 cl)	6 €
Porto rouge ou blanc (8 cl)	6 €
Apéritifs anisés Ricard, Pastis (3 cl)	5 €
Martini blanc ou rouge (8 cl)	5 €
Suze (8 cl)	5 €
Salers (8 cl)	5 €
Malibu (8 cl)	5 €

Sans alcool

Jus de myrtilles artisanal Ferme du Trimoulet à Boussac (20 cl)	5 €
Jus de fruits BIO (25 cl) (orange, abricot, ananas, tomate, pamplemousse, pomme, multifruits, orange-carotte-citron)	4 €
Ice tea (25 cl)	4 €
Sodas (25 cl) (Limonade, Orangina, Schweppes)	4 €
Coca-Cola (33 cl)	4 €

Bière pression

Bière blonde 1664 (25 cl)	5 €
---------------------------	-----

Bières artisanales de la Creuse

La Buse du Maupuy - Blonde (33 cl)	6 €
La Louve de Chabrières - Triple (33 cl)	6 €
La Renarde du Chiroux - Ambrée (33 cl)	6 €
La Vipère du Gaudy - IPA (33 cl)	6 €

Bières artisanales d'Auvergne

Fée de l'effet -Blonde, touche de miel (33 cl)	6 €
Antidote - Ambrée à la châtaigne et gentiane (33 cl)	6 €
Bière de lave - Noire au malt torréfié (33 cl)	6 €
Bière des druides - Blanche à la verveine (33 cl)	6 €

Les eaux minérales

Perrier (33 cl)	4 €
Eau gazeuse, traitée par nos soins (75 cl)	1 €
Chateldon (75 cl)	7 €
San Pellegrino (1 litre)	6 €
Évian (1 litre)	6 €

Le 59 degrés.

Dans un cadre chaleureux et raffiné, découvrez toute l'intensité de notre restaurant «Le 59 degrés» et partagez une nouvelle expérience. Celle d'une cuisine locale, gourmande et authentique élaborée par un chef expérimenté accompagné d'une équipe d'exception. Notre carte met à l'honneur et sublime les produits locaux en mariant subtilement les arômes et les saveurs. Chaque plat est une émotion.

Profitez à plein de notre restaurant «Le 59 degrés» et de notre belle terrasse ouverte sur le parc des Thermes.



Le
59
degrés.

THERMES & SPA
évaux
les bains