

**Bienvenue à l'hôtel Restaurant Logis Le Roosevelt\*\*\* de Givet**

*Welcome in hotel and restaurant Le Roosevelt\*\*\* in Givet*

Maison givetoise, typiquement mosane et datant du XVIIIème siècle, l'hôtel restaurant Le Roosevelt, créé dans les années 1990 a toutes les caractéristiques d'une maison chaleureuse, doté de tout le confort moderne. Cuisine locale et raffinée, de saison et produits frais.

Nous vous souhaitons un excellent appétit et un agréable séjour dans notre belle région des Ardennes mosanes.

**HOTEL RESTAURANT LE ROOSEVELT\*\*\***

**14 QUAI DES REMPARTS**

**08600 GIVET**

**FRANCE**



*environs de givet, ardennes by francois antoine leon fleury*

**Horaires d'ouverture :**

Du lundi au dimanche: 07h00-15h00 // 18h00 – 22h00

**Pour tout renseignement :**

Téléphone : **03 24 42 38 50** ou Courriel : [hotel.val.saint.hilaire@wanadoo.fr](mailto:hotel.val.saint.hilaire@wanadoo.fr)

**RESTAURANT OUVERT TOUS LES JOURS DE 11H30 à 14H30 et de 18H30 à 21H30**

# CARTE

## Choix de la carte des vins

Médoc cru Bourgeois	<i>Château Saint Hilaire</i>	2016	29.00€
Anjou Villages	<i>Domaine Blouin</i>	2016	26.00€
Côtes du Rhône 1 <sup>er</sup> Terroir	<i>Château Beauchêne</i>	2012	24.00€
Champagne Rosé	<i>Maison Brunot</i>		55.00€
Gewurztraminer	<i>Domaine Bernhard&amp;Reibel</i>	2012	38.00€

## Formule déjeuner 17.50€

*Midi uniquement du lundi au samedi hors fêtes et jours fériés*

Plat et Dessert du jour  
café offert

### Menu enfant -12 ans

12.00€

Steak haché ou Hamburger maison

Frites ou pâtes

## LES ENTREES

Escargots de Bourgogne	par 6 / par 12	8.00€ / 14.00€
Poêlée d'escargots de Bourgogne à la fine de la Marne		13.50€
Foie gras de canard maison chutney et pain grillé		14.50€
Feuilleté de boudin blanc d'Hagnies aux champignons		12.50€
Planche ardennaise		13.00€
Saumon mariné maison		13.50€

## Les viandes

Brochette de bœuf sauce au choix	19.50€
Escalope de veau à la normande (champignon et crème)	17.50€
Côtes de porc à l'ardennaise	15.50€
Côtes d'agneau aux fines herbes	18.50€
Magret de canard au cidre des Ardennes pomme au four	19.50€
Filet de dinde Rouge des Ardennes façon du chef	19.50€

**\*Les sauces maison:** poivre, roquefort/bleu d'Auvergne, béarnaise, champignons crème....  
**Les accompagnements :** Légumes croquants de saison, frites, pâtes, purée, riz, pomme de terre....

Notre viande de bœuf est d'origine France et de fermes des Ardennes principalement.

## Les Poissons et les Moules

Truite à l'ardennaise	19.50€
Poisson du jour	prix selon arrivage
Plateau de Fruits de Mer (minimum 2 pers et sur commande uniquement)	prix selon arrivage
Moules marinières – frites maisons	19.50€
Moules à la crème – frites maison	21.50€
Moules au curry – frites maison	21.50€
Moules au Roquefort – frites maison	21.50€
Moules à l'ardennaise – frites maison	21.50€

## Les Salades composées et Les Planchas

Salade périgourdine <i>Gésier magret fumé de canard et foie gras maison</i>	17.50€
Salade au lard au vinaigre de Reims	15.50€
Salade de chèvre des Ardennes	15.50 €
Salade du chef	15.50€
Plancha ardennaise – bœuf	17.50€
Plancha ardennaise – porc	15.50€
Plancha ardennaise – volaille	16.50€

## FROMAGE

Assiette de fromages régionaux et locaux	8.00€
--	-------

## DESSERTS MAISONS

« <b>Les agrumes en folie</b> » <i>Crèmeux mandarine zest de pamplemousse confit biscuit craquant au citron</i>	9.50€
« <b>La pomme sous toutes ses formes</b> » <i>Biscuit Marmelade tuile sorbet</i>	9.50€
<b>Craquelin à la crème pâtissière et chocolat</b>	9.50€
<b>Forêt Noire</b> façon Roosevelt	9.50€
<b>Crêpe Suzette</b>	9.00€
<b>Café gourmand</b>	8.50€

## GLACES ET SORBETS

Glaces : *Chocolat, vanille, café, noix de coco, praliné, caramel, pistache, fraise, chocolat-mente*

Sorbets : *Cassis, fruits de la passion, abricot, citron vert*

1 boule : 2.70€

2 boules : 4.80€

3 boules : 6.50€

Chantilly maison ou nappage chocolat ou caramel : 1.00€