

# Le Majestic à Lourdes

## Carte des vins et menus

### Les Vins

#### Champagne

	<b>75 cl</b>	
Brut Charles Antoine.....		45 euros
Brut Roederer Théophile (La coupe 10 euros).....		62 euros
Brut Louis Roederer Premier.....		75 euros
Brut Nicolas Feuillatte.....		60 euros

#### Les Vins Blancs

	<b>50cl</b>	<b>75cl</b>	
Sud Ouest AOC Jurançon sec Château Jolys.....			14 euros
Sud Ouest AOC Jurançon doux Château Jolys.....			18 euros
Loire Sancerre AOC 2009.....			26 euros
Alsace AOC Gewurztraminer.....			28 euros
Loire AOC Pouilly Fumé 2009.....			27 euros

#### Les Vins Rouges

	<b>50 cl</b>	<b>75 cl</b>	
Sud-Ouest AOC Lys de BUzet.....	12 euros		18 euros
Sud-Ouest AOC Gaillac Esprit de Labastide.....			16 euros
Sud-Ouest AOC Madiran Clos l'Eglise.....			15 euros
Sud-Ouest AOC Madiran Château Laffitte.....			19 euros
Sud-Ouest AOC Bordeaux Château Jacquet de la Grave.....			15 euros
Sud-Ouest AOC St-Emilion Château Larroque Valois.....			24 euros
Sud-Ouest AOC Margaux 2007 Domaine Henri Lurton.....			38 euros
Loire AOC St-Nicolas de Bourgueil La Chézelle.....	12 euros	(37,5cl)	20 euros

#### Les Vins Rosés

	<b>50 cl</b>	<b>75 cl</b>	
Sud-Ouest AOC Lys de Buzet.....	12 euros		18 euros
Provence AOC Le Rosé de Sophie.....	12 euros	(37,5 cl)	17 euros

#### Les Eaux Minérales

	<b>50 cl</b>	<b>100 cl</b>	
Eau Plate.....	3,00 euros		4,50 euros
Eau Gazeuse.....	3,00 euros		4,50 euros

# Le Majestic à Lourdes

## Carte des vins et menus

### Le Menu tradition 24 euros

#### Les entrées

- Salade de chèvre chaud au miel d'acacias et romarin  
Assiette de saumon fumé, blinis et citron vert  
Garbure du Pays Lourdais  
Salade Majestic (Gésiers, foie gras de canard, magret séché).....(+2 euros)  
Jambon de Pays et tarine grillée à l'huile d'olive  
Foie gras de canard grillé, poivre, caramel et fleur de sel.....(+7 euros)  
Carpaccio de bœuf au parmesan et petite verdure  
Crème de tomate Andalouse servie froide et pain frotté à l'ail

#### Les Plats

- Sole Meunière , citron jaune et persil  
Tronçon de Turbot poêlé et pulpe de Truffe blanche d'été.....(+15 euros)  
Noix de Saint-Jacques grillées, crème et asperges.....(+6 euros)  
Dos de Cabillaud à l'Espagnole  
Gambas grillées, flambées au Pastis.....(+5 euros)  
Langoustine en Carapace grillée et flambée à l'Armagnac.....(+8 euros)  
Contre filet grillé, beurre maître d'hôtel  
Confit de canard doucement doré au four  
Côte de mouton grillée sauce ivrogne  
Tournedos de bœuf au poivre.....(+7 euros)  
Côte de veau grillée au thym frais.....(+15 euros)

#### Les Fromages

Fromages de Pays

#### Les Desserts

- Poire Belle Hélène au chocolat blanc  
Nougât glacé au miel  
Abricot Melba jus à la fraise  
Ile flottante à la confiture de lait et fleur de sel  
Sorbet cassis et crème cassis  
Petit pot de chocolat Noir

Menu du Marché  
sauf le week end et les jours fériés

Plat du jour et un verre de vin - 10 euros

Entrée, plat ou plat, dessert - 13 euros

Entré, plat et dessert - 16 euros

Prix TTC, taxe et service compris