

A la carte du « Dis-moi où? »

Les entrées

Carpaccio de bœuf aux copeaux de foie gras de canard, huile de truffe et fleur de sel	17€
Duo de fondus au parmesan	14€
Duo de croquettes aux crevettes grises de nos côtes	16€
Fricassée de scampis, beurre blanc et sa tartelette aux tomates cerises	17€
Combinaison saumon et crevettes grises, crème de chicons tiède	16€
Ris de veau aux morilles et son jus corsé à la truffe	19€
Escalope de foie gras de canard poêlé, mille feuilles de pommes et sa réduction au Banyuls	19€
Poêlée d'écrevisses, épinards et sabayon au champagne	17€

Les grosses pièces

Les poissons

Filet de cabillaud, purée de pommes de terre et tapenade de truffes, sauce mousseline	25€
Nage de turbotin et Saint-Jacques, beurre rouge	27€

Les viandes

Tartare de bœuf, mesclun de salade, pommes frites	19€
Magret de canard braisé sur sa poêlée de carottes et champignons, réduction au Banyuls	23€
Ris de veau aux morilles et son jus corsé à la truffe	29€
Tournedos de bœuf façon Rossini	29€
Filet pur irlandais, mesclun de salade, pommes frites	28€
Entrecôte irlandaise, mesclun de salade, pommes frites	27€

Sauces : béarnaise, choron, beurre maître d'hôtel 3,5€

Supplément frites : 2,5€

Les desserts

Assiette de fromage	11€
Dame blanche au vrai chocolat chaud	9€
Crème brûlée « classique »	9€
Trio de sorbets	9€
Galette feuilletée aux pommes caramélisées	9€
Moelleux au chocolat	9€
Moelleux au caramel et beurre salé	9€
Café glacé	9€
Nougat glacé au coulis de framboise	9€
Mousse au chocolat	9€
Irish coffee ou French coffee	11€

Menu 37€ Forfait vins 21€

Noix de Saint-Jacques rôties, beurre blanc à la truffe
ou
Terrine de foie gras de canard au spéculoos
ou
Hachis parmentier de confit de canard

Filet pur de bœuf irlandais, risotto aux morilles et truffe (suppl 3€)
ou
Dos de cabillaud, spaghetti de légumes au beurre rouge

ou
Croustillant de pintade au foie gras de canard, crème de cresson

Soupe de fruits rouges et son sabayon gratiné
ou
Assiette de fromages

Menu 55€ Forfait vins 25€

Cannelloni de tartare de bœuf et foie gras d'oie cru, crème de cresson à la tapenade de truffes
ou
Tartare de thon rouge et coquilles Saint-Jacques émulsions de citron aux herbes

Ris de veau, beurre blanc à la truffe
ou
Ravioles de langoustines et son jus de crustacés

Filet de Turbotin, spaghettis de légumes
Sauce hollandaise
ou
Filet pur de bœuf, façon Rossini

Choix de dessert à la carte

CARTE DES VINS

LES BULLES	Verre	¼	½	Bouteille	VINS BLANCS	375 cl	Bouteille
Crémant de Bourgogne Bailly Lapierre	7,50			40,00	Château Bonnet, Bordeaux, André Lurton (Loire), Domaine Maison		25,00
Champagne Deutz Brut Classic	11,50			69,00	Le Canon du Maréchal, Domaine Cazes, Côtes Catalanes BIO		26,00
Champagne Deutz Rosé				75,00	Le Petit Pas, Côtes du Roussillon, BIO		26,00
Champagne Ayala Blanc de Blanc 2012				75,00	Macôn Villages (Bourgogne), Domaine Denante		32,00
Champagne Bollinger Spéciale Cuvée				85,00	Château de la Grave « Les Grains Fins », Côtes de Bourg (Bordeaux)		32,00
Champagne Ruinart Blanc de Blancs				120,00	Beaujolais du Château des Jacques		35,00
Champagne Krugg				180,00	Sancerre (Loire) « Champs du Merle », Michel Thomas	18,50	34,00
Amour de Deutz				195,00	Lirac (Rhône), Château Mont-Redon		34,00
Amour de Deutz Rosé				195,00	Saint-Véran, Domaine Denante		35,00
					Château Roubine, Cru Classé de Provence BIO		40,00
					Pinot Gris, Domaine Engel BIO		39,00
SELECTION AU VERRE							
Muscato de Rivesaltes, Domaine Cazes	6,50			30,00	Couvent des Jacobins, Louis Jadot, Bourgogne	22,00	41,00
Rivesaltes Ambré 2000, Domaine Cazes en 0,5L	6,50			30,00	Chablis Domaine Louis Michel		45,00
					Château de Rochemorin, Pessac-Léognan, André Lurton	25,00	45,00
Mas Janeil Merlot	4,00	7,50	14,00	20,00	Vacqueyras (Rhône) « Les Christins »		49,00
Mas Janeil Sauvignon-Gros Manseng	4,00	7,50	14,00	20,00	Santenay « Sous la Roche », Domaine Bache-Legros		55,00
Mas Janeil Rosé de syrah	4,00	7,50	14,00	20,00	Saint-Peray « La Belle de Mai » (Rhône), Domaine Jean-Luc Colombo BIO		59,00
					Château La Louvière, Pessac-Léognan, André Lurton		59,00
Suggestion du moment rouge	5,00	10,00	20,00	29,00	Pouilly-Fuissé « Les Perrières », Domaine Ferret BIO		65,00
Suggestion du moment blanc	5,00	10,00	20,00	29,00	Meursault, Louis Jadot (Chardonnay)		80,00
					Chassagne-Montrachet, Domaine Bache-Legros		80,00
					Condrieu « La Galopine », Delas		75,00
					Château de Beaucautel, Chateaneuf-du-Pape		120,00
VINS ROSES	375cl			Bouteille	VINS ROUGES, LES GRANDES CUVÉES		
Le Rosé de Château Bonnet, Bordeaux				26,50	BOURGOGNE		Bouteille
La Vie en Rose, Provence				28,50	Marsannay Louis Jadot		60,00
Château Roubine, Cru Classé de Provence BIO				40,00	Santenay « Clos des Hâtes » Vieilles Vignes Bache-Legros		60,00
					Chassagne-Montrachet, Domaine Bachelet-Romanet		65,00
					Savigny 1er Cru « La Dominode », Domaine Jadot		90,00
VINS ROUGES					BORDEAUX		
Pinot Noir Domaine des Salices, François Lurton				25,00	La Bastide Dauzac, Margaux		55,00
Côtes du Rhône « Saint-Esprit », Delas	15,00			28,00	Château Petit Bocq 2015, Saint-Estèphe		65,00
Château Mayne-Boyer Chaumet (Bordeaux-Blaye) BIO				28,00	Marquis de Calon, 2nd de Calon-Ségur, Saint-Estèphe		65,00
Le Petit Pithon, Côtes Catalanes (Loivier Pithon) BIO				29,00	Château La Tour de By « Cuvée Marc Pagès », Médoc Cru Bourgeois		65,00
Fitou Château des Erles « les Ardoises »				29,00	Château La Louvière, Pessac-Léognan, André Lurton		65,00
Château Bonnet « Réserve », Bordeaux	15,00			29,00	Château Couhins-Lurton, Pessac-Léognan Grand Cru Classé		70,00
Château de Pennautier « Terroirs d'Altitude », Cabardès-Carcassonne				29,00	Château du Domaine de l'Eglise, Pomerol		75,00
Faugères (Languedoc), Domaine du Causse Noir (Py)				34,00	La Dame de Montrose, 2nd de Château Montrose		75,00
Saumur-Champigny (Loire) Château de Villeneuve BIO				33,00	Château Grand Corbin Despaigne, Saint-Emilion Grand Cru		75,00
Château La Roque de By, Médoc Cru Bourgeois	18,00			33,00			
Cairanne « Peyre Blanche », Famille Perrin, Rhône BIO				35,00	RHONE		
Morgon, Château des Jacques BIO				35,00	Château l'Ermitage « Epicuria », Costières de Nîmes BIO		50,00
Château Roubine, Cru Classé de Provence BIO				40,00	Coudoulet de Beaucautel, Famille Perrin BIO		55,00
EGO, Côtes du Roussillon, Domaine Cazes BIO				36,00	Saint-Joseph « François de Tournon » Delas		60,00
Côtes du Rhône « Les Forots » Domaine Jean-Luc Colombo BIO				39,00	Château de Beaucautel, Chateaneuf-du-Pape, Famille Perrin (13 cépages) BIO		120,00
Couvent des Jacobins, Bourgogne, Louis Jadot				41,00			
Crozes-Hermitage « Les Launes », Delas	25,00			49,00			
Château de Rochemorin, Pessac-Léognan, André Lurton	25,00			49,00			