

A LA CARTE DU « DIS MOI OU ? »

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, 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	11,50€

Menu 37€

Forfait vins 21€

Couronne de tartare de saumon aux herbes, vinaigrette vodka ou Cannellonis de tartare de bœuf et foie gras, crème de laitue ou Foie gras de canard poêlé, tartare de mangue fraîche ou Filet de Bar rôti, beurre blanc aux fruits de la passion ou Tournedos de pintade lardé, jus corsé à la truffe ou Filet de veau, sauce marchand de vin ou Soupe de fruits rouges et son sabayon gratiné ou Assiette de fromages

(Un supplément vous sera demandé pour toute modification dans le menu)

Menu 55€

Forfait vins 25€

Dégustation du jour ou Cannellonis de saumon et crevettes grises, vinaigrette aux herbes ou Tartare de magret de canard fumé et foie gras, mayonnaise à la truffe ou Ris de veau, beurre blanc à la truffe ou Ravioles de homard et son jus de crustacés ou Dos de cabillaud, spaghettis de légumes Sauce hollandaise ou Filet pur de bœuf, façon Rossini ou Choix de dessert à la carte

A LA CARTE DU « DIS MOI OU ? »

LES BULLES	Verre	¼	½	Bouteille
Crémant de Bourgogne Bailly Lapierre	7,50			40,00
Champagne Deutz Brut Classic	12			70,00
Champagne Deutz Rosé				75,00
Champagne Ayala Blanc de Blanc 2012				75,00
Champagne Bollinger Spéciale Cuvée				85,00
Champagne Ruinart Blanc de Blancs				120,00
Champagne Krugg				180,00
Amour de Deutz				195,00
Amour de Deutz Rosé				195,00
SELECTION AU VERRE				
Muscat de Rivesaltes, Domaine Cazes	6,50			30,00
Rivesaltes Ambré 2000, Domaine Cazes en 0,5L	6,50			30,00
Mas Janeil Merlot	4,00	7,50	14,00	20,00
Mas Janeil Sauvignon-Gros Manseng	4,00	7,50	14,00	20,00
Mas Janeil Rosé de syrah	4,00	7,50	14,00	20,00
Suggestion du moment rouge	5,00	10,00	20,00	29,00
Suggestion du moment blanc	5,00	10,00	20,00	29,00

VINS BLANCS	375 cl	Bouteille
Château Bonnet, Bordeaux, André Lurton (Loire), Domaine Maison		25,00
Le Canon du Maréchal, Domaine Cazes, Côtes Catalanes BIO		25,00
Le Petit Pas, Côtes du Roussillon, BIO		26,00
Macôn Villages (Bourgogne), Domaine Denante		26,00
Château de la Grave « Les Grains Fins », Côtes de Bourg (Bordeaux)		35,00
Beaujolais du Château des Jacques		38,00
Sancerre (Loire) « Champs du Merle », Michel Thomas	18,50	34,00
Lirac (Rhône), Château Mont-Redon		34,00
Saint-Véran, Domaine Denante		35,00
Château Roubine, Cru Classé de Provence BIO		40,00
Pinot Gris, Domaine Engel BIO		39,00
Couvent des Jacobins, Louis Jadot, Bourgogne	22,00	45,00
Chablis Domaine Louis Michel		45,00
Château de Rochemorin, Pessac-Léognan, André Lurton	25,00	45,00
Vacqueyras (Rhône) « Les Christins »		49,00
Santenay « Sous la Roche », Domaine Bacheley-Legros		55,00
Saint-Peray « La Belle de Mai »(Rhône), Domaine Jean-Luc Colombo BIO		62,00
Château La Louvière, Pessac-Léognan, André Lurton		65,00
Pouilly-Fuissé « Les Perrières », Domaine Ferret BIO		65,00
Meursault, Louis Jadot (Chardonnay)		80,00
Chassagne-Montrachet, Domaine Bacheley-Legros		80,00
Condrieu « La Galopine », Delas		75,00
Château de Beaucastel, Chateauneuf-du-Pape		120,00

VINS ROUGES	375cl	Bouteille
Pinot Noir Domaine des Salices, François Lurton		25,00
Côtes du Rhône « Saint-Esprit », Delas	15,00	28,00
Château Mayne-Boyer Chaumet (Bordeaux-Blaye) BIO		28,00
Le Petit Pithon, Côtes Catalanes (Loivier Pithon) BIO		29,00
Fitou Château des Erles « les Ardoises »		29,00
Château Bonnet « Réserve », Bordeaux	15,00	29,00
Château de Pennautier « Terroirs d'Altitude », Cabardès-Carcassonne		29,00
Faugères (Languedoc), Domaine du Causse Noir (Py)		34,00
Saumur-Champigny (Loire) Château de Villeneuve BIO		33,00
Château La Roque de By, Médoc Cru Bourgeois	18,00	33,00
Cairanne « Peyre Blanche », Famille Perrin, Rhône BIO		35,00
Morgon, Château des Jacques BIO		35,00
Château Roubine, Cru Classé de Provence BIO		40,00
EGO, Côtes du Roussillon, Domaine Cazes BIO		36,00
Côtes du Rhône « Les Forots » Domaine Jean-Luc Colombo BIO		39,00
Couvent des Jacobins, Bourgogne, Louis Jadot		48,00
Crozes-Hermitage « Les Launes », Delas	23,00	48,00
Château de Rochemorin, Pessac-Léognan, André Lurton	25,00	49,00

VINS ROUGES, LES GRANDES CUVÉES	Bouteille
BOURGOGNE	
Marsannay Louis Jadot	60,00
Santenay « Clos des Hâtes » Vieilles Vignes Bacheley-Legros	60,00
Chassagne-Montrachet, Domaine Bacheley-Romanet	65,00
Savigny 1er Cru « La Dominode », Domaine Jadot	90,00
Meursault, Louis Jadot	120,00
BORDEAUX	
La Bastide Dauzac, Margaux	55,00
Marquis de Calon, 2nd de Calon-Ségur, Saint-Estèphe	65,00
Château La Tour de By « Cuvée Marc Pagès », Médoc Cru Bourgeois	65,00
Château La Louvière, Pessac-Léognan, André Lurton	65,00
Château Couhins-Lurton, Pessac-Léognan Grand Cru Classé	70,00
Château du Domaine de l'Eglise, Pomerol	75,00
La Dame de Montrose, 2nd de Château Montrose	75,00
Château Grand Corbin Despagne, Saint-Emilion Grand Cru	75,00
RHONE	
Château l'Ermitage « Epicuria », Costières de Nîmes BIO	50,00
Coudoulet de Beaucastel, Famille Perrin BIO	55,00
Saint-Joseph « François de Tournon » Delas	60,00
Château de Beaucastel, Chateauneuf-du-Pape, Famille Perrin (13 cépages) BIO	120,00

VINS ROSES	Bouteille
Le Rosé de Château Bonnet, Bordeaux	26,50
La Vie en Rose, Provence	28,50
Château Roubine, Cru Classé de Provence BIO	40,00