

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. | 18€ |
| Duo de fondus au parmesan | 15€ |
| Duo de croquettes aux crevettes grises de nos côtes | 18€ |
| Fricassée de scampis, beurre blanc et sa tartelette aux tomates cerises | 18€ |
| Combinaison saumon et crevettes grises, crème de chicons tiède | 18€ |
| Ris de veau aux morilles et son jus corsé à la truffe | 22€ |
| Escalope de foie gras de canard poêlé, mille feuilles de pommes, réduction au Banyuls | 19€ |
| Poêlée d'écrevisses, épinards et sabayon au champagne | 19€ |

Les grosses pièces

Les poissons

| | |
|---|-----|
| Filet de cabillaud, purée de pommes de terre et tapenade de truffes, sauce mousseline | 28€ |
| Nage de turbotin et Saint-Jacques, beurre rouge | 29€ |

Les viandes

| | |
|--|------|
| Magret de canard braisé sur sa poêlée de carottes et champignons, réduction au Banyuls | 26€ |
| Ris de veau aux morilles et son jus corsé à la truffe | 32€ |
| Tournedos de bœuf façon Rossini | 32€ |
| Filet pur irlandais, mesclun de salade, pommes frites | 32€ |
| Entrecôte irlandaise, mesclun de salade, pommes frites | 28€ |
| 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 | 11,50€ |
| 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 42€

Forfait vins 24€

Quenelle de Saint-Jacques, beurre blanc à la truffe
ou
Carpaccio de thon aux herbes, vinaigrette miel citron
ou
Terrine de foie gras de canard mi-cuit,
tartare de mangue fraîche

Dos de cabillaud et ses spaghettis de légumes,
beurre blanc fruit de la passion et chocolat blanc
ou
Tournedos de pintade lardé et sa réduction au vin rouge
ou
Carré d'agneau en croûte de parmesan, jus au thym

Dessert du jour
ou
Assiette de fromages

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

Menu 59€

Forfait vins 28€

Dégustation du jour

Carpaccio Saint-Jacques à la truffe et son émulsion au citron
ou
Carpaccio de bœuf Holstein fumé et foie gras cru de canard

Foie gras de canard poêlé beurre blanc aux fruits de la passion
ou
Ravioles de gambas, jus de crustacés au basilic

Filet de turbotin, spaghettis de légumes sauce hollandaise
ou
Tournedos de bœuf façon Rossini

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 |