

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.	19€
Duo de fondus au parmesan	16€
Duo de croquettes aux crevettes grises de nos côtes	19€
Fricassée de scampis, beurre blanc et sa tartelette aux tomates cerises	19€
Ris de veau aux morilles et son jus corsé à la truffe	24€
Escalope de foie gras de canard poêlé, mille feuilles de pommes, réduction au Banyuls	24€
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	29€
Nage de turbotin et Saint-Jacques, beurre rouge	32€

Les viandes

Magret de canard braisé sur sa poêlée de carottes et champignons, réduction au Banyuls	29€
Ris de veau aux morilles et son jus corsé à la truffe	32€
Tournedos de bœuf façon Rossini	35€
Filet pur irlandais, mesclun de salade, pommes frites	32€

Sauces: béarnaise, choron

Supplément frites: 2,5€

Les desserts

Assiette de fromage	12€
Dame blanche au vrai chocolat chaud	9€
Crème brûlée « classique »	9€
Trio de sorbets	9€
Galette feuilletée aux pommes caramélisées	12€
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	12€

Menu 45€

Forfait vins 25€

Tartare de thon rouge, émulsion au soja
ou
Terrine de foie gras de canard, Holstein fumé et truffe
ou
Quenelle de saint jacques et langoustine et jus de crustacés

Carré d'agneau en croûte de parmesan, jus au thym
ou
Tournedos de cabillaud lardé, beurre blanc au soja
ou
Croustillant de pintade, foie gras de canard
et sa réduction à la truffe

Dessert du jour
ou
Assiette de fromages

Menu 62€

Forfait vins 29€

Dégustation du jour

Carpaccio de bœuf Holstein fumé
ou
Carpaccio de thon rouge, émulsion soja

Ris de veau et langoustine, jus de crustacés
ou
Filet de turbotin aux épinards, mousseline au safran

Filet de Saint-pierre en écailles de saint-jacques, beurre blanc
ou
Tournedos de filet pur de veau et Holstein fumé, jus à la truffe

Choix de dessert à la carte

A LA CARTE DU « DIS MOI OU ? »

LES BULLES	Verre	¼	½	Bouteille
Crémant de Bourgogne Bailly Lapierre	8,00			45,00
Champagne Philippe Gonet	12			70,00
Champagne Deutz Brut Classic				85,00
Champagne Deutz Rosé				95,00
Champagne Bollinger Spéciale Cuvée				95,00
Champagne Ruinart Blanc de Blancs				120,00
Champagne Krugg				220,00
Amour de Deutz				220,00
Amour de Deutz Rosé				220,00
SELECTION AU VERRE				
Muscats de Rivesaltes, Domaine Cazes	6,50			30,00
Rivesaltes Ambré 2000, Domaine Cazes en 0,5L	6,50			30,00
Mas Janell Merlot	5,00	8,50	16,00	22,00
Mas Janell Sauvignon-Gros Manseng	5,00	8,50	16,00	22,00
Mas Janell Rosé de syrah	5,00	8,50	16,00	22,00
Suggestion du moment rouge	6,00	12,00	24,00	30,00
Suggestion du moment blanc	6,00	12,00	24,00	30,00

VINS BLANCS	375 cl	Bouteille
Château Bonnet, Bordeaux, André Lurton		26,00
Chevigny (Loire), Domaine Maison		25,00
Le Canon du Maréchal, Domaine Cazes, Côtes Catalanes BIO		26,00
Le Petit Pas, Côtes du Roussillon, BIO		28,00
Macón Villages (Bourgogne), Domaine Denante		36,00
Château de la Grave « Les Grains Fins », Côtes de Bourg (Bordeaux)		36,00
Beaujolais du Château des Jacques		42,00
Sancerre (Loire) « Champs du Merle », Michel Thomas	22,00	39,00
Lirac (Rhône), Château Mont-Redon		39,00
Saint-Véran, Domaine Denante		42,00
Château Roubine, Cru Classé de Provence BIO		40,00
Pinot Gris, Domaine Engel BIO		39,00
Couvent des Jacobins, Louis Jadot, Bourgogne	24,00	48,00
Chablis Domaine Louis Michel		52,00
Château de Rochemorin, Pessac-Léognan, André Lurton	25,00	49,00
Vacqueyras (Rhône) « Les Christins »		49,00
Santenay « Sous la Roche », Domaine Bachey-Legros		65,00
Château La Louvière, Pessac-Léognan, André Lurton		69,00
Pouilly-Fuissé « Les Perrières », Domaine Ferret BIO		75,00
Meursault, Louis Jadot (Chardonnay)		90,00
Chassagne-Montrachet, Domaine Bachey-Legros		90,00
Condrieu « La Galopine », Delas		80,00
Château de Beaucastel, Chateauf-neuf-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		36,00
Château La Roque de By, Médoc Cru Bourgeois	19,00	38,00
Cairanne « Peyre Blanche », Famille Perrin, Rhône BIO		36,00
Morgon, Château des Jacques BIO		42,00
Château Roubine, Cru Classé de Provence BIO		40,00
EGO, Côtes du Roussillon, Domaine Cazes BIO		36,00
Couvent des Jacobins, Bourgogne, Louis Jadot		48,00
Crozes-Hermitage « Les Launes », Delas	24,00	49,00
Château de Rochemorin, Pessac-Léognan, André Lurton	25,00	49,00
Château petit Bocq, Saint-Estephe		65,00

VINS ROUGES, LES GRANDES CUVÉES	Bouteille
BOURGOGNE	
Marsannay Louis Jadot	75,00
Santenay « Clos de Malte" Louis Jadot	80,00
Chassagne-Montrachet, Domaine Bachelet-Romanet	78,00
Savigny 1er Cru « La Dominode », Domaine Jadot	90,00
Meursault, Louis Jadot	120,00
BORDEAUX	
La Bastide Dauzac, Margaux	68,00
Marquis de Calon, 2nd de Calon-Ségur, Saint-Estèphe	68,00
Château La Tour de By « Cuvée Marc Pagès », Médoc Cru Bourgeois	65,00
Château La Louvière, Pessac-Léognan, André Lurton	69,00
Château Couhins-Lurton, Pessac-Léognan Grand Cru Classé	75,00
Château du Domaine de l'Eglise, Pomerol	85,00
La Dame de Montrose, 2nd de Château Montrose	85,00
Château Haut bages-libéral Grand cru classé Pauillac	95,00
RHONE	
Château l'Ermitage « Epicuria », Costières de Nîmes BIO	60,00
Coudoulet de Beaucastel, Famille Perrin BIO	65,00
Saint-Joseph « François de Tournon » Delas	75,00
Château de Beaucastel, Chateauf-neuf-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