

Menu "à la Carte"

Lundi 29 Mai 2017

Entrée + Plat / Plat + Dessert 30€

Entrée + Plat + Dessert 34€

Entrée seule 11€ / Plat seul 22€ / Dessert seul 8€

Pain sans gluten à votre disposition, à préciser lors de la commande

Apéritifs

Guignolet kirsch 8cl	3.50
Lillet blanc ou rouge 8cl	4.50
Kir vin blanc 12cl	4.80
Rosé pamplemousse 12cl	6.00
Coupe Frézet 12cl	7.00
Crémant de Loire, crème de mûres	
Le coquelicot 12cl	8.00
gin, jus d'ananas et sirop de coquelicot	
Le tarragon 20cl, création 2016	8.50
vodka, jus de citron, sirop d'estragon et tonic	
Kir royal 12cl	9.00
Champagne H. Abelé 12cl	9.50
Américano maison 15cl	9.50

Digestifs

	4cl
Calvados, 5et 27 ou 31	7.00
Cointreau, Grand Marnier	8.00
Cognac Rémy Martin VSOP	8.50
Poire Williams, Framboise, Mirabelle	9.00
Vieille prune Miclo	9.50
Armagnac hors d'âge, château de Laubade	12.00

Vin du mois: IGP de l'Hérault

Cuvée Harmonie, blanc 75cl 29.00
domaine l'enclos de la Croix

Boissons Chaudes

Expresso Florio ou décaféiné	2.50
Jhé, Jhé aromatisé et infusion	3.90



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Carte bancaire à partir de 15€.
Prix nets en euros, taxes et service compris.

Entrées

- Hure de lapin et légumes au serpolet
- Anchoïade de saumon frais et pommes grenaille
- Aubergine confite et ricotta, crème d'olives noires
- Melon charentais, bouquet de roquette et fenouil
- Foie gras de canard mi-cuit au Cadillac, chutney figues
- Asperges blanches françaises
vinaigrette à l'œuf cassé
- 6 Huîtres fines de claire n°3 Marennes Oléron
pour 9 Huîtres supp 5€
- Fraîcheur de homard européen (un demi homard) supp 8€
salade de pousses d'épinard, vinaigrette d'agrumes

Plats

- Jête de veau sauce gribiche et petits légumes
- Cocotte d'échine de porcelet, petits pois à la française
- Quasi de veau au vin jaune et giroldes supp 5€
petits pois à la française
- Bavette d'aloyau Angus poêlée, beurre maître d'hôtel
pomme au four gratinée au reblochon ou frites Maison
- Lasagne de légumes à la crème de parmesan
fenouil, épinards et blettes
- Marinière de bar et poulpe en croûte dorée
petits légumes et jus de crustacés
- Homard européen du vivier flambé au Cognac supp 15€
cocotte de légumes au pistou d'estragon

Desserts

- Saint Marcellin rôti, salade verte aux noix
- Fontainebleau aux fraises de Carpentras
- Sabayon glacé limoncello aux framboises
- Trifle chocolat et cerises, mousse mascarpone
- Mousse au chocolat Frézet, arlette croustillante
- Clafoutis aux pêches et framboises, glace pralines roses
- Glaces et sorbets Pédone, Maître artisan glacier
- 2 boules: chocolat, pistache, vanille, café, noisette, poire, framboise et cassis
- Café gourmand

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.

Carte des Vins

Vins Blancs

IGP / Vin de Pays	37.5cl	75cl	
<i>Côtes de Gascogne, Domaine de Joij 2015</i>		18	
<i>IGP de l'Hérault, cuvée Harmonie</i>		29	
<i>Côtes catalanes, cuvée Marie-Laure 2014</i>		32	
<i>Anjou, Bastingage, le clos de l'Élu 2014</i>		39	
Val de Loire aoc			
<i>Jouraine sauvignon 2015</i>	12	19	
<i>"Les Roches"</i>			
<i>Pouilly-Fumé 2016</i>	18	30	
<i>Domaine B. Blondelet</i>			
<i>Sancerre A. Dezat 2015</i>	21	32	
Bordelais aoc			
<i>Château Cousteau 2014</i>		23	
<i>Cadillac, moelleux</i>			
<i>Château Roquefort 2014</i>		23	
<i>Bordeaux</i>			
Bourgogne aoc			
<i>Montagny 2014</i>		26	
<i>Millebuis</i>			
<i>Saint-Véran 2014</i>	17	31	
<i>Domaine Robert</i>			
<i>Chablis vieilles vignes (A/B) 2015</i>	20	39	
<i>J. M. Brocard</i>			
<i>Meursault vieilles vignes 2014</i>		72	
<i>domaine Buisson Battault</i>			

Les Bulles

<i>Crémant de Loire, l'Extra par Langlois</i>		22	
<i>Champagne Henri Abelé brut</i>	26	48	
<i>Champagne Ruinart rosé</i>		65	
<i>Champagne Bollinger spécial cuvée brut</i>		75	

Vins Rosés

<i>Domaine de la sapinière 2016</i>		20	
<i>Languedoc, Malepère AOC</i>			
<i>Domaine de Peirecedes (A/B) 2016</i>	50cl18	27	
<i>A. Baccino, Cuvée Fil d'Ariane, Provence AOC</i>			

Eaux Minérales

	50cl	75cl	100cl
<i>Vittel, Eau de Perrier ou S. Pellegrino</i>	3.50	-	5.00

Vins Rouges

Alsace aoc	37.5cl	75cl
<i>Pinot noir Léon Beyer 2014</i>		30
Val de Loire aoc		
<i>Jouraine, Gamay Terres blondes 2015</i>	12	19
<i>Chinon Couly-dutheil, la closerie 2015</i>		21
<i>Saumur-Champigny, grde vignolle 2014</i>	14	26
<i>Sancerre A. Dezat 2016</i>	21	32
Bourgogne, Beaujolais aoc		
<i>Brouilly 2016</i>	15	25
<i>Crêt des Garanches</i>		
<i>Morgon 2015 (demi 2014)</i>	17	30
<i>Corcelette</i>		
<i>Santenay 2011 (demi 2013)</i>	24	43
<i>Domaine L. Jadot Clos de Malte</i>		
<i>Volnay 1er cru, Clos des angles 2010</i>		69
<i>Olivier Leflaive</i>		
Bordelais aoc		
<i>Château de Bordes-Quancard 2013</i>		20
<i>Bordeaux</i>		
<i>Cht Lacombe Noailles 2013</i>	16	26
<i>Médoc</i>		
<i>Château Coucheroy 2014</i>	18	29
<i>Pessac Léognan</i>		
<i>Château Robin des Moines (A/B) 2011</i>	19	34
<i>Saint-Émilion</i>		
<i>Amiral de Beychevelle 2012</i>		54
<i>Saint-Julien</i>		
<i>Château Dauzac 2010</i>		62
<i>Margaux, 5ème grand cru classé</i>		
<i>Château Giscours 2010</i>		85
<i>Margaux, 3ème grand cru classé</i>		
Vallée du Rhône aoc		
<i>Côtes du Rhône M. Chapoutier 2016</i>		21
<i>Belleruche</i>		
<i>Crozes-Hermitage 2015</i>	17	31
<i>J. L. Colombo Les Fées Brunes</i>		
<i>Saint-Joseph M. Chapoutier 2014</i>	20	38
<i>Deschamps</i>		
Vins du Sud		
<i>Languedoc, Domaine de la sapinière 2014</i>		26
<i>Malepère aoc, cuvée Archibald</i>		