

WINE LIST

75cl 37.5 cl CHAMPAGNES AOC

- 90 Fouquet's *Brut*
120 Ruinart Brut
140 Bollinger Rosé

75cl 50 cl 37.5 cl WHITE WINES

BORDEAUX

- 32 AOC Bordeaux *Château Maucaillou*

LOIRE

- 70 35 AOC Pouilly Fumé "La Moynerie"
Domaine Michel Redde et Fils
70 40 AOC Sancerre *Domaine du Pré Sémelé*
39 AOC Chinon *Domaine Couly Dutheil*
65 32 AOC Menetou-Salon *Domaine Chavet*

PROVENCE

- 65 AOP Côtes de Provence *Domaine de Tamary*

BOURGOGNE

- 69 AOP Rully *Domaine Jacqueson*
65 32 AOC Chablis *Domaine Laroche*
95 AOC Chassagne-Montrachet
Domaine Fontaine Gagnard

75cl 50 cl 37.5 cl ROSÉ WINES

PROVENCE

- 65 AOP Côtes de Provence
Château Minuty - cuvée Prestige
60 AOP Côtes de Provence *Domaine de Tamary*

75cl 50 cl 37.5 cl RED WINES

LOIRE

- 35 AOC Chinon Clos de L'Echo
Domaine Couly Dutheil
48 AOC Chinon *Domaine René Couly*
39 AOC Menetou-Salon *Domaine Pellé*
65 AOC Menetou-Salon *Domaine Chavet*
38 AOC Saint Pourçain *Domaine Bellevue*

BOURGOGNE

- 110 AOC Gevrey Chambertin *Dugat*
69 AOP Rully "Les Chaponnières"
Domaine Jacqueson

LANGUEDOC

- 54 Minervois *Domaine Vordy*
65 AOC Pic Saint Loup Bergerie de L'Hortus

BORDEAUX

- 21 AOC Côtes de Bourg *Château La Grolet*
28 AOC Lalande de Pomerol *Château Fougeailles*
54 30 AOC Graves *Château Langlet*
60 30 AOC Médoc *Cru Bourgeois - Château Patache d'Aux*
42 AOC Blaye Côtes de Bordeaux *Château Mazerolles*
Christophe Valleau

SUD-OUEST

- 39 AOP Cahors *Domaine Triguédina - Le Petit Clos*

LA TABLE DU WEST

OUVERT DU LUNDI AU DIMANCHE DE 12H15 À 14H00 ET DE 19H30 À 21H30

RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS AU 03 21 06 74 95

STARTERS

- 14 Suggestion of the day
18 Gilthead Sea Bream Ceviche Orange Confit, Yuzu, Onion Pickles, Lemon Balm
20 Jumbo Shrimps Curry, Coriander and Baby Fava Bean Broth
14 Low-Temp Boiled Egg Cherries, Girolle Mushrooms, Barolo
18 Green Zebra Tomato, Burrata Basil, Olive oil by Thibault Vordy

FISH

- 25 Suggestion of the day
44 Wild sea-bass, "Poivrade" purple artichokes Cévennes Onions, lemon and olive oil Emulsion
35 Cod, roasted Zucchini Tomato Oil, Savory
70 Sole, Meunière or Grilled "Ratte du Touquet" potato mousseline

MEAT

- 25 Suggestion of the day
84 Grilled Prime Rib of Beef, Tomato Béarnaise Sauce Potato Mille-Feuille
To share for 2 persons
34 Lamb Noisettes, Maxim's Potato, Wild Mushrooms Honey-infused Jus
28 West Burger Cooked-to-order Steak, Little Gem Lettuce, Cévennes Onions, Ewe's Milk Tomme
Cheese, Beefsteak Tomato

ESSENTIALS

- 26 Beef tartare with condiments French fries
28 Caesar salad Grilled poultry supreme from Licques, old Parmesan Reggiano cheese
25 Red Quinoa Bowl, sushi Rice, Tomato Tartare Spring Onions, Melon, Artichokes, Fresh herb
Vinaigrette
23 Linguine, Brown Crab Meat Saffron, Marjoram

DESSERTS

- 14 Cheesecake aux fruits de saison
16 Chocolate biscuit (flourless), Chocolate cream Green Tea, orange Biscuit, Compote
15 Roasted Pineapple, exotic Tartare, Light Vanilla Cream Pina Colada Ice Cream
15 Guilty Moment Coffee, Tea or Infusion served with today's dessert
30 Champagne Gourmand Today's dessert served with a glass of Champagne Brut 12cl

LE MARCHÉ DU JOUR MENUS EXCLUDING DRINKS

Starter + Main course + Dessert 45
Starter + Main course or Main course + Dessert 35

Net prices in Euros. Allergens: please check the information list available from reception desk.

Our beef meat come from Australia, Argentina and France, English, Irish. In order to provide our customers with the best information, we keep at their disposal the certificates of origin documents to certify the traceability of our beef meat. Alcohol abuse is damaging to your health. Please drink responsibly.

Scannez-moi et accédez à notre
carte dans votre langue,
aux informations allergènes et
aux origines des viandes !



14cl CHAMPAGNE BY THE GLASS

- 18 Fouquet's *Brut*
22 Coupe de Champagne *Brut*
24 Coupe de Champagne *Rosé*

WINES BY THE GLASS

15cl WHITE WINES

- 14 AOC Pouilly Fumé *Domaine Michel Redde et Fils*
10 AOC Chinon *Domaine Couly Dutheil*

15cl BOURGOGNE

- 14 AOP Rully *Domaine Jacqueson*

15cl ROSÉ WINES

- 13 AOC Côtes de Provence *Château Minuty Cuvée Prestige*
12 AOP Côtes de Provence *Domaine de Tamary*

15cl RED WINES

- 12 AOC Médoc *Cru Bourgeois Château Patache d'Aux*

15cl LOIRE

- 10 AOC Chinon *Domaine René Couly*

15cl BOURGOGNE

- 14 AOP Rully "Les Chaponnières" *Domaine Jacqueson*

COLD DRINKS

COLD DRINKS

- 7 Fruit Juices & Nectars (*Apple, Pear, Strawberry, Pineapple, Raspberry, Peach, Apricot, Tomato, Orange*) 20cl
7 Schweppes Agrum - Orangina - Sprite 25cl
7 Coca Cola - Coca Cola sans sucre 33cl
12 Fruit juices (Alain Milliat) (*Carrot, Strawberry, Raspberry, Passion fruit, White Peach, Pear*) 33cl

MINERAL WATERS

- 7 Vittel, San Pellegrino 50cl
9 Vittel, San Pellegrino 1L

HOT DRINKS

- 8,5 Cappuccino
8 Selection of Teas and Herbal Teas from "Palais des Thés"

Modes de règlements acceptés : Cartes bancaires (Visa, Mastercard, Fintrax, American Express, Union Pay et JCB), Chèques cadeaux à présenter à votre arrivée (Les Bonheurs Barrière, ANCV, Ticket Kadéos). Paiement accepté en espèces jusqu'à 1000€ conformément à l'article L 121-6 du code monétaire et financier. Ce seuil est fixé à 15 000€ pour les clients n'ayant pas leur domicile fiscal en France.