

## WINE LIST

75cl	37.5 cl	<b>CHAMPAGNES AOC</b>
90		Fouquet's <i>Brut</i>
110		Maison Veuve Clicquot <i>Brut</i>
145		Maison Veuve Clicquot <i>Brut Rosé</i>

## 75cl 50 cl 37.5 cl WHITE WINES

<b>BORDEAUX</b>		
32		AOC Bordeaux <i>Château Maucaillou</i>
<b>LOIRE</b>		
70	35	AOC Pouilly Fumé "La Moynerie" <i>Domaine Michel Redde et Fils</i>
70	40	AOC Sancerre <i>Domaine du Pré Sémelé</i>
50	32	AOC Menetou-Salon <i>Domaine Chavet</i>
<b>BOURGOGNE</b>		
59		AOC Bourgogne <i>Domaine Fontaine-Gagnard</i>
65	32	AOC Chablis <i>Domaine Laroche</i>
95		AOC Chassagne-Montrachet <i>Domaine Fontaine Gagnard</i>

## 75cl 50 cl 37.5 cl ROSÉ WINES

<b>PROVENCE</b>		
65		AOP Côtes de Provence <i>Château Minuty - cuvée Prestige</i>
69		AOP Côte de Provence <i>Whispering Angel</i>

## 75cl 50 cl 37.5 cl RED WINES

<b>LOIRE</b>		
48		AOC Chinon <i>Domaine René Couly</i>
	35	AOC Chinon Clos de L'Echo <i>Domaine Couly Dutheil</i>
65		AOC Menetou-Salon <i>Domaine Chavet</i>
	39	AOC Menetou-Salon <i>Domaine Pellé</i>
<b>BOURGOGNE</b>		
110		AOC Gevrey Chambertin <i>Dugat</i>
<b>LANGUEDOC</b>		
54		Minervois <i>Domaine Vordy</i>
65		AOC Pic Saint Loup Bergerie de L'Hortus
<b>BORDEAUX</b>		
	21	AOC Côtes de Bourg <i>Château La Grolet</i>
	28	AOC Lalande de Pomerol <i>Château Fougeailles</i>
54	30	AOC Graves <i>Château Langlet</i>
60	30	AOC Médoc <i>Cru Bourgeois - Château Patache d'Aux</i>
<b>SUD-OUEST</b>		
39		AOP Cahors <i>Domaine Triguedina - Le Petit Clos</i>

# 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	Today's Suggestion
22	Lightly-seared calamari à la plancha, turnip-rooted chervil flambéed pears, cuttlefish ink emulsion
18	Gnocchis, truffle, cauliflower
16	Coco beans, smoked haddock beef broth, coriander
11	Soup of the day
20	Marinated scallops, tangerine oil, yuzu marigold, clementine paste

## FISH

25	Today's Suggestion
35	Cod, wild mushrooms, celery stew and smoked eel
34	Pan-seared scallops, turnips, hazelnut paste reduced jus de bardes

## MEAT

25	Today's Suggestion
40	Black Angus chuck steak, pepper sauce crushed potatoes
49	Veal sweetbread, romanesco cabbage chestnut squash shavings, truffle
28	West Burger, steak cooked to order, duck foie gras sucrose lettuce, onions from Cévennes, beef jus

## ESSENTIALS

26	Steak tartare served with condiments fresh fries
30	Casarecce pasta, scallops, cockles, baby spinach mariniera with lemon butter sauce from Monsieur Bordier, caviar
28	Caesar salad thin fillets of poultry from Licques, matured parmesan Reggiano
25	Red quinoa bowl, sushi rice, pomelo, broccoli mango, curry vinaigrette

## DESSERTS

16	Local cheese platter
12	Today's Suggestion
16	Chocolate finger grilled buckwheat, Kasha chocolate cream buckwheat shortbread, Nyangbo ganache
14	Citrus fruits, granola vegetal milk (gluten-free and lactose-free)
15	Soft biscuit, roasted pecan nuts pear, maple syrup ice cream
15	Guilty moment coffee, tea or herbal tea served with the dessert of the day
30	Gourmet Champagne dessert of the day served with a glass of Veuve Clicquot 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 <i>Brut</i>
22	Maison Veuve Clicquot <i>Brut</i>
24	Maison Veuve Clicquot <i>Rosé</i>

## WINES BY THE GLASS

### 15cl WHITE WINES

13	AOC Chablis
14	AOC Pouilly Fumé <i>Domaine Michel Redde et Fils</i>

### 15cl ROSÉ WINES

13	AOC Côtes de Provence <i>Château Minuty Cuvée Prestige</i>
----	--

### 15cl RED WINES

12	AOC Médoc <i>Cru Bourgeois Château Patache d'Aux</i>
----	--

## COLD DRINKS

### COLD DRINKS

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