



menuonline.fr / Droits Réservés

LA TABLE DU WEST



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

ENTRÉES

- 14 Suggestion du Jour
- 18 Ceviche de Dorade Royale
Confit d'Orange, Yuzu, Pickles d'oignons, Mélisse
- 16 Gnocchi, Haddock
Marinière de Coquillages
- 20 Grosses Crevettes
Bouillon Curry, Coriandre, Févettes
- 14 Oeuf Parfait
Cerises, Girolles, Barolo
- 11 Le Potage Légumes de Saison
- 18 Tomate Green Zebra, Burrata
Basilic, Huile d'olive de Thibault Vordy

INCONTOURNABLES

- 28 Salade Caesar
Suprême de Volaille de Licques grillée, Vieux Parmesan Reggiano
- 26 Steak Tartare et ses condiments
Frites fraîches
- 25 Bowl de Quinoa Rouge, Riz à sushi, Tomate en Tartare
Oignons nouveaux, Melon, Artichauts, Vinaigrette d'herbes du Jardin
- 23 Linguine, Chair de Tourteau
Safran, Marjolaine

POISSONS

- 25 Suggestion du Jour
- 44 Bar Sauvage, Artichauts Poivrade
Oignons des Cévennes, Emulsion citron huile d'olive
- 35 Cabillaud, Courgette rôtie
Huile de Tomate, Sarriette
- 70 Sole Meunière ou Grillée
Mousseline de Ratte du Touquet

Prix nets en Euros.
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

Nos viandes bovines sont d'origine Australienne, Argentine, Française, Anglaise, Irlandaise. Par volonté d'informer au mieux notre clientèle, nous tenons à disposition les documents d'origine pouvant attester de la traçabilité de nos viandes bovines.

BOISSONS FRAÎCHES

SOFTS

- 7 Jus & Nectars de Fruits
(Pomme, Poire, Fraise, Ananas, Framboise, Pêche, Abricot, Tomate, Orange)
20cl
- 7 Schweppes Agrum - Orangina - Sprite 25cl
- 7 Coca Cola - Coca Cola sans sucre 33cl
- 12 Jus de fruits (Alain Milliat)
(Carotte, Fraise, Framboise, Passion, Pêche Blanche, Poire) 33cl

EAUX MINÉRALES

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

BOISSONS CHAUDES

- 5 Café expresso ou décaféiné
- 8 Double Espresso
- 8,5 Cappuccino
- 8,5 Latte macchiato
- 8 Sélection de Thés et Infusions "Palais des Thés"

Une offre plus large de vins et de boissons est à disposition sur demande

Prix nets en Euros. Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.
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.

LES VINS

75cl	50 cl	37.5 cl	VINS ROSÉS
			PROVENCE
65			AOP Côtes de Provence <i>Château Minuty - cuvée Prestige</i>
60			AOP Côtes de Provence <i>Domaine de Tamary</i>
			VINS ROUGES
			LOIRE
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>
38			AOC Saint Pourçain <i>Domaine Bellevue</i>
			BOURGOGNE
110			AOC Gevrey Chambertin <i>Dugat</i>
69			AOP Rully "Les Chaponnières" <i>Domaine Jacqueson</i>
			LANGUEDOC
54			Minervois <i>Domaine Vordy</i>
65			AOC Pic Saint Loup Bergerie de L'Hortus
			BORDEAUX
	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>
42			AOC Blaye Côtes de Bordeaux <i>Château Mazerolles Christophe Valleau</i>
			SUD-OUEST
39			AOP Cahors <i>Domaine Triguedina - Le Petit Clos</i>
			BEAUJOLAIS
38			AOC Chiroubles <i>Dominique Piron</i>
69			AOP Fleurie "La Madone" <i>Domaine Ternel</i>

Prix nets en Euros. Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

VIANDES

25	Suggestion du Jour
84	Côte de Boeuf grillée, Choron Pressé de Pommes de Terre A partager pour 2 personnes
34	Noisettes d'Agneau, Pomme Maxime, Champignons Sauvages Jus infusé au Miel du Jardin
28	West Burger Steak cuit minute, Sucrine, Oignons des Cévennes, Tomme de Brebis, Coeur de Boeuf

DESSERTS

16	Assiette de Fromages de chez nous
12	Suggestion du Jour
14	Cheesecake aux fruits de saison
15	Ananas Rôti, Tartare exotique, Crème Légère Vanille Crème Glacée Pina Colada
16	Biscuit Chocolat (sans farine) crémeux Chocolat Thé vert, Tuile orange, Marmelade
16	Sablé breton, Fruits rouges, Sorbet Fraise Ganache montée Sureau
12	Glaces et Sorbets de saison
15	L'Instant Coupable Café, Thé ou Infusion accompagné du dessert du jour
30	Le Champagne Gourmand Dessert du jour servi avec une coupe de champagne Brut 12cl

Prix nets en Euros.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

Nos viandes bovines sont d'origine Australienne, Argentine, Française, Anglaise, Irlandaise. Par volonté d'informer au mieux notre clientèle, nous tenons à disposition les documents d'origine pouvant attester de la traçabilité de nos viandes bovines.

APÉRITIFS

- 11 Kir Bourguignon 15cl
- 19 Americano 18cl
- 19 Aperol Spritz 25cl
- 19 Mojito 25cl
- 12 Pineau des Charentes 8cl
- 12 Porto blanc 8cl
- 9 Bière Affligem 25cl
- 7 Bière Heineken 25cl

14cl CHAMPAGNES À LA COUPE

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

75cl BOUTEILLES

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

VINS AU VERRE

15cl BLANCS

LOIRE

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

BOURGOGNE

- 14 AOP Rully *Domaine Jacqueson*

15cl ROSÉS

PROVENCE

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

15cl ROUGES

BORDEAUX

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

LOIRE

- 10 AOC Chinon *Domaine René Couly*

BOURGOGNE

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

Prix nets en Euros. Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

LES VINS

75cl 50 cl 37.5 cl VINS BLANCS

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*
- 38 AOC Saint Pourçain *Domaine Bellevue*

BOURGOGNE

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

BORDEAUX

- 32 AOC Bordeaux *Château Maucaillou*

RHÔNE

- 66 AOC St Joseph *Domaine Ribaudy*

PROVENCE

- 65 AOP Côtes de Provence *Domaine de Tamary*

Prix nets en Euros. Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.