

## LES VINS

75cl 37.5 cl **CHAMPAGNES AOC**

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

75cl 50 cl 37.5 cl **VINS BLANCS**

### 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 **VINS ROSÉS**

### PROVENCE

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

75cl 50 cl 37.5 cl **VINS ROUGES**

### 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

## ENTRÉES

14 Suggestion du Jour  
18 Ceviche de Dorade Royale Confit d'Orange, Yuzu, Pickles d'oignons, Mélisse  
20 Grosses Crevettes Bouillon Curry, Coriandre, Févettes  
14 Oeuf Parfait Cerises, Girolles, Barolo  
18 Tomato Green Zebra, Burrata Basilic, Huile d'olive de Thibault Vordy

## 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

## 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

## INCONTOURNABLES

26 Steak Tartare et ses condiments Frites fraîches  
28 Salade Caesar Suprême de Volaille de Licques grillée, Vieux Parmesan Reggiano  
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

## DESSERTS

14 Cheesecake aux fruits de saison  
16 Biscuit Chocolat (sans farine) crémeux Chocolat Thé vert, Tuile orange, Marmelade  
15 Ananas Rôti, Tartare exotique, Crème Légère Vanille Crème Glacée Pina Colada  
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

## LE MARCHÉ DU JOUR FORMULES HORS BOISSON

Entrée + Plat + Dessert 45  
Entrée + Plat ou Plat + Dessert 35

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.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.

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



## CHAMPAGNES À LA COUPE

14cl  
18 Fouquet's *Brut*  
22 Coupe de Champagne *Brut*  
24 Coupe de Champagne *Rosé*

## VINS AU VERRE

### BLANCS

15cl  
14 AOC Pouilly Fumé *Domaine Michel Redde et Fils*  
10 AOC Chinon *Domaine Couly Dutheil*

### BOURGOGNE

15cl  
14 AOP Rully *Domaine Jacqueson*

### ROSÉS

15cl  
13 AOC Côtes de Provence *Château Minuty Cuvée Prestige*  
12 AOP Côtes de Provence *Domaine de Tamary*

### ROUGES

15cl  
12 AOC Médoc *Cru Bourgeois Château Patache d'Aux*

### LOIRE

15cl  
10 AOC Chinon *Domaine René Couly*

### BOURGOGNE

15cl  
14 AOP Rully "Les Chaponnières" *Domaine Jacqueson*

## 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

8,5 Cappuccino  
8 Sélection de Thés et Infusions "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.