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

LES VINS

CHAMPAGNES AOC

75cl	37.5 cl	
90		Fouquet's *Brut*
110		Maison Veuve Clicquot *Brut*
145		Maison Veuve Clicquot *Brut Rosé*

VINS BLANCS

75cl	50 cl	37.5 cl	
			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*
50		32	AOC Menetou-Salon *Domaine Chavet*
			BOURGOGNE
59			AOP Bourgogne "Sélection" *Domaine Jacqueson*
65		32	AOC Chablis *Domaine Laroche*
95			AOC Chassagne-Montrachet *Domaine Fontaine Gagnard*

VINS ROSÉS

75cl	50 cl	37.5 cl	
			PROVENCE
65			AOP Côtes de Provence *Château Minuty - cuvée Prestige*
69			AOP Côte de Provence *Whispering Angel*

VINS ROUGES

75cl	50 cl	37.5 cl	
			LOIRE
48			AOC Chinon *Domaine René Couly*
		35	AOC Chinon Clos de L'Echo *Domaine Couly Dutheil*
65			AOC Menetou-Salon *Domaine Chavet*
		39	AOC Menetou-Salon *Domaine Pellé*
			BOURGOGNE
110			AOC Gevrey Chambertin *Dugat*
			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*
			SUD-OUEST
39			AOP Cahors *Domaine Triguedina - Le Petit Clos*

ENTRÉES

- 14 Suggestion du jour
- 22 Calamar snacké à la plancha, condiment cerfeuil tubéreux poires brûlées, encre de seiche en émulsion
- 18 Gnocchis, truffe, chou-fleur
- 16 Cocos du Nord, haddock bouillon de boeuf, coriandre
- 11 Potage du jour
- 20 St Jacques crues marinées, huile de mandarine, yuzu tagète, pâte de clémentine

POISSONS

- 25 Suggestion du jour
- 35 Cabillaud, champignons sauvages, céleri en ragoût et anguille fumée
- 34 St Jacques poêlées, panais, pâte de noisette jus de bardes concentré

VIANDES

- 25 Suggestion du jour
- 40 Paleron Black Angus, sauce poivre pressé de pommes de terre
- 49 Ris de veau, chou pointu carotte en copeaux, truffe
- 28 West burger, steak cuit minute, foie de canard sucrine, oignons des Cévennes, jus de boeuf

INCONTOURNABLES

- 26 Steak tartare et ses condiments frites fraîches
- 30 Casarecce, St Jacques, coques, pousses d'épinards marinière montée au beurre citron de Monsieur Bordier, caviar
- 28 Salade Caesar suprême de volaille de Licques, vieux parmesan Reggiano
- 25 Bowl de quinoa rouge, riz à sushi, pomelos, brocolis mangue, vinaigrette curry

DESSERTS

- 16 Assiette de fromages de chez nous
- 12 Suggestion du jour
- 16 Finger chocolat sarrasin grillé, crémeux chocolat Kasha sablé sarrasin, ganache Nyangbo
- 14 Agrumes, granola lait végétal (sans gluten ni lactose)
- 15 Biscuit moelleux, pécan torréfiée poire, glace sirop d'érable
- 15 L'instant coupable café, thé ou infusion accompagné du dessert du jour
- 30 Le Champagne gourmand le dessert du jour servi avec une coupe de Veuve Clicquot 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	Maison Veuve Clicquot *Brut*
24	Maison Veuve Clicquot *Rosé*

VINS AU VERRE

BLANCS

15cl	
13	AOC Chablis
14	AOC Pouilly Fumé *Domaine Michel Redde et Fils*

ROSÉS

15cl	
13	AOC Côtes de Provence *Château Minuty Cuvée Prestige*

ROUGES

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

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.

menuonline.fr / Droits Réservés