

La Boutique des Vins

Pour commencer ...

Les entrées en apéritif et sa coupe de champagne	18 €
<i>Mini velouté, toast saumon fumé, toast de foie gras, chips de bacon</i>	
Velouté de petits pois à la menthe, servi froid	8 €
Œufs Bio pochés façon Meurette, toasts	9 €
Délice de crabe, avocat et mangue	13 €
Saumon fumé par nos soins, petit beurre maître d'hôtel	12 €
Foie gras de canard maison, chutney de pommes au calvados	12,5 €
Bruschetta tiède, compotée d'oignon, maquereau fumé et son bouillon	8 €
Ravioles forestières, crème de parmesan	10,5 €
Escargots de Bourgogne	par 6 pièces : 10 € par 12 pièces : 16 €
Planche de charcuterie,	seul : 16 € ou à partager : 26 €
Planche de la mer,	15 €
<i>Saumon fumée, maquereau fumé, cabillaud aïoli</i>	

Pour suivre ...

Aile de raie à la Grenobloise, brocolis	24 €
Dorade royale, sauce oseille, poêlée d'asperges vertes	26 €
Roulé de cabillaud cuit vapeur, sauce chorizo, marmite de légumes frais	26 €
Pavé de saumon, beurre blanc citronné, riz pilaf	22 €
Ris de veau poêlé au beurre, jus aux morilles, purée de céleri	26 €
Carré d'agneau persillé, jus au thym, pommes grenailles	26 €
Filet de veau façon château, jus au thym, gratin dauphinois au parmesan	28 €
Chicken burger, frites	20 €
<i>(Pain burger, salade, blanc de poulet pané, cheddar, sauce burger maison)</i>	
Burger de la boutique, frites	20 €
<i>(Pain burger, steak de bœuf haché, tomate, salade, oignon, cheddar, sauce burger maison)</i>	
Filet de bœuf façon château sauce poivre vert, gratin dauphinois au parmesan	28 €
<i>Façon Rossini</i>	30 €
Tartare de bœuf ou saumon; frites, salade	20 €
Lasagnes aux légumes de saison	18 €
Supplément ou changement de garniture	2 €

Et pour finir...

Plateau de fromages (3 pièces) de Marie Quatrehomme	10 €
Café ou thé des gourmands	11 €
Champagne gourmand	18 €
Crème brûlée	8 €
Le baba au rhum et chantilly	10 €
Le pain perdu de Julien au beurre salé et sa glace	10 €
Mille feuilles à la carotte et deux chocolats	9 €
Les trois profiteroles, au chocolat parfum cannelle	10 €
Carpaccio d'ananas à la coriandre, sorbet gingembre	9 €
Coupe de glace et sorbet 3 boules <i>Gingembre, noisette, vanille, framboise, clémentine corse, citron</i>	9 €

La formule du Passage Puteaux

Le midi et jusqu'à 20 h

Entrée + Plat ou Plat + dessert 23 €

(Sauf le fromage et le café ou thé ou champagne gourmand)

Le menu pour Flavie, Anaïs, Manon, et les autres enfants de moins de 10 ans 20 €



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts sauf les escargots et les frites, par notre Chef de cuisine Julien Rodrigues et son équipe.

**Le restaurant est ouvert au déjeuner et dîner, du lundi au vendredi. Week-end sur demande.
Possibilité de privatiser le restaurant pour vos événements.
Suivez l'actualité du restaurant sur notre page Facebook et notre site internet.
Nous n'acceptons plus les chèques.**

Merci de nous préciser si vous êtes intolérant à certains ingrédients comme :

Le blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut et produits à base de ces céréales, les Crustacés et produits à base de crustacés, les oeufs et produits à base d'oeufs, les poissons et produits à base de poissons, l'arachides et produits à base d'arachide, le soja et produits à base de soja, le lait et produits à base de lait, les amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, pistaches, le céleri et la moutarde, les graines de sésame et produits à base de graines de sésame, l'anhydride sulfureux et sulfites, le lupin et produits à base de lupin, les mollusques et produits à base de mollusques.

Nos fournisseurs :

Nous travaillons principalement avec des filières d'approvisionnement que nous privilégions afin de connaître à la fois les conditions d'élevages dans chacune des fermes sélectionnées, mais aussi les conditions d'abattage dans des structures à taille humaine.

C'est avec notre poissonnier « Le Chalut » que nous travaillons depuis 3 ans en totale confiance.

Il nous sélectionne les meilleurs poissons suivant les saisons, et nous garantit une pêche de moins de deux jours.

Qu'il s'agisse de bœuf, d'agneau, de porc ou de volaille, seuls les races les plus authentiques ont été retenues avec une maturation adaptée à la qualité de la pièce pour le bœuf.

Un gage de goût et de santé.

Avec notre maraîcher, les fruits et les légumes sont cultivés dans le respect de leurs saisonnalité. L'utilisation de pratiques culturales telles que l'introduction d'insectes auxiliaires ou de ruches permet de recréer les écosystèmes, de maintenir le paysage et la biodiversité.

Beaux et bons, c'est d'abord ce qui doit qualifier un produit, afin de vous proposer une cuisine savoureuse.

Poissonnier : Le Chalut

Boucher : Guillaume Gayet

Charcutier : Peio Errecart éleveur, affineur à St Jean Pied de Port, Pays Basque

Foie gras : Maison Rougié

Primeur : Primeurs passion

Fromager : Marie Quatrehomme

Crémier et Epicier: Transgourmet France

Boulangier : Les caprices de Charlotte

Et parce que bien manger et bien boire vont ensemble...

Nous avons sélectionné les producteurs suivants dont les raisins et la vinification sont certifiés Bio avec des vigneron indépendants.

Vous pouvez les retrouver dans notre carte des vins :



**Christine Dupuis Domaine Labranche Laffont pour le Pacherinc du Vic Bilh
Famille Bonnet Huteau pour le Muscadet Sèvre et Maine, Vincent Caillé pour le Gros-plant**

Coteaux du Languedoc, Domaine Lumian en Cotes du Rhône

Nathalie Despagne-Chéron pour Les Sables de la Rose Figeac Pomerol