

La Boutique des Vins

Pour commencer ...

Œufs Bio croustillant, quinoa et légumes	9 €
Délice de crabe, avocat et mangue	13 €
Saumon fumé par nos soins, petit beurre maître d'hôtel	9 €
Foie gras de canard maison, chutney de pommes au calvados	12 €
Tartare de thon rouge façon Thaï	10,5 €
Escargots de Bourgogne	par 6 pièces : 9 € par 12 pièces : 15 €
Planche de charcuterie,	seule : 14 € ou à partager : 24 €

Pour suivre ...

Dorade royale, sauce oseille, poêlée d'asperges vertes	24 €
Pavé de saumon, beurre blanc citronné, riz pilaf	22 €
Steak de thon rouge, huile au poivre de Madagascar, poelée de légumes de saison	20 €
Ris de veau poêlé au beurre, jus aux morilles, purée de céleri	26 €
Carré d'agneau persillé, jus au thym, pommes grenailles	25 €
Burger de la boutique, frites <i>(Pain burger, steak de bœuf haché, tomate, salade, oignon, cheddar, sauce burger maison)</i>	18 €
Carpaccio de bœuf et parmesan, frites, salade	15 €
Tartare de bœuf ou saumon ou de thon 180 gr frites, salade	19 €
Trilogie de tartare, frites, salade	19 €
Lasagnes aux légumes de saison	15 €
Supplément ou changement de garniture	2 €

Et pour finir...

Plateau de fromages (3 pièces) de Marie Quatrehomme	10 €
Café ou thé des gourmand	11 €
Champagne gourmand	18 €
Crème brûlée	8 €
Carpaccio d'ananas à la coriandre, sorbet gingembre	8 €
Le pain perdu de Julien au beurre salé et sa glace	9 €
Mille feuilles à la vanille et fraise	9 €
Le baba au rhum et chantilly	10 €
Les trois profiteroles au chocolat, parfum cannelle	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 21,5 €

(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'œufs, 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.

Prix nets, service compris

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 meilleures poissons suivant les saisons, et nous garantie 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