

La Boutique des Vins

Pour commencer ...

Velouté de potimarron, lait coco et gingembre	9 €
Harengs fumés J.C. David, pommes à l'huile	9,5 €
Saumon fumé par nos soins, petit beurre maître d'hôtel	9 €
Foie gras de canard maison, chutney de figes	12 €
Les deux oeufs bio meurette	10,5 €
Ravioles forestières maison	10,5 €
Escargots de Bourgogne	par 6 pièces : 9 € par 12 pièces : 15 €
Planche de charcuterie	seule : 14 € ou à partager : 24 €

Pour suivre ...

Sole Meunière, pomme vapeur	35 €
Pavé de saumon, beurre blanc citronné, fondue de poireaux	22 €
Noix de St Jacques poêlées, risotto crémeux	28 €
Lasagnes aux légumes	16 €
Tartare de bœuf 200 gr frites, salade	19 €
Burger de la boutique, frites <i>(Pain burger, steak de bœuf haché, tomate, salade, oignon, cheddar, sauce burger maison)</i>	19 €
Pièce du boucher, beurre maître d'hôtel, frites, salade	22 €
Filet de bœuf, sauce au poivre, gratin dauphinois <i>Avec foie gras</i>	28 € 30 €
Souris d'agneau de 7 heures, purée de patate douce	24 €
Le rendez vous du mardi : le bœuf Bourguignon	20 €
Et celui du jeudi : la blanquette de veau à l'ancienne, riz	20 €
Supplément ou changement de garniture	2 €
<i>Poissons, selon arrivage.</i>	

Et pour finir...

Plateau de fromages (3 pièces) de Marie Quatrehomme	10 €
Café ou thé des gourmands	11 €
Champagne gourmand	18 €
Carpaccio d'ananas, sorbet gingembre	8 €
Crème brûlée	8 €
Tarte du jour	9 €
Dôme au citron et son sablé	9 €
Le pain perdu de Julien au beurre salé et sa glace vanille	9 €
Moelleux au chocolat crème Anglaise (10 minutes)	9 €
Les trois profiteroles au chocolat	9 €
Coupe de glace et sorbet 3 boules	9 €

Demandez notre formule

Le midi et jusqu'à 20 h

Entrée + Plat ou Plat + dessert 21,5 €

(Dessert de la carte + 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 €

Si vous le souhaitez, vous avez la possibilité de nous commander à emporter notre Foie gras et notre saumon fumé maison. Renseignez vous !!



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 « Paris caviar » que nous travaillons 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 : Paris caviar

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 vignerons indépendants.

Vous pouvez les retrouver dans notre carte des vins :



**Christine Dupuis Domaine Labranche Laffont pour le Pacherinc du Vic Bilh
En Coteaux du Languedoc**

Domaine Lumian en Côtes du Rhône

Nathalie Despaigne-Chéron pour Les Sables de la Rose Figeac à Pomerol

Luc Tabordet pour le Reuilly en Val de Loire