La Boutique des Vins

To begin…

Pumpkin soup, coco milk and ginger	**9 €**
Smoked herring, potatoes	**9,5 €**
Smoked salmon by the chef and *maître d'hôtel* butter	**9 €**
Duck foie gras with figs jam	**12 €**
2 organic eggs « *meurette* » with red wine sauce and bacon	**10,5 €**
Homemade raviole, parmesan cream and mushrooms	**10,5 €**
Snails from Bourgogne	**6 p. : 9 € or 12 p. : 15 €**
Assortiment of ham and salamis,	**one person : 14 € or to share: 24 €**

To be continued …

Sole fish and boiled potatoes	**35 €**
Cooked salmon, lemon butter sauce with creamy leeks	**22 €**
Scallops whith risotto	**28 €**
Vegetarian lasagnes	**16 €**
Beef tartare with French fries and salad	**19 €**
The burger of « la boutique des vins », with French fries	**19 €**
Beef steak, french fries and salad	**22 €**
Beef filet, pepper sauce and *Gratin Dauphinois*	**28 €**
With duck foie gras	**30 €**
Lamb shank cooked 7 hours, mached sweet potatoes	**24 €**
On Tuesday : Bœuf Bourguignon potatoes (beef and bacon cooked with red wine sauce)	**20 €**
On Thursday : Blanquette de veau with rice (Veal stew)	**20 €**

Nets prices, service included

And to finish…

Our high quality cheese board (3 cuts) by Marie Quatrehomme	**10 €**
Hot drinks with sweets assortiment « Café gourmand »	**11 €**
Glass of champagne with sweets assortiment « Champagne gourmand »	**18 €**
Crème brûlée	**8 €**
The daly homemade pie	**9 €**
Julien's French toast with salty butter sauce and vanilla ice cream	**9 €**
Lemon cream and homemade biscuit	**9 €**
Three profiteroles with vanilla ice cream and chocolate sauce	**9 €**
Pinapple carpaccio with coriander, ginger sorbet	**8 €**
Chocolat cake with crème Anglaise	**9 €**
Ice cream and sorbet cups *3 pieces*	**9 €**

For lunch and in the evening until 8 pm, Discover the daily menu following the chef's selection

Starter + main course or main course + dessert 21,50 €

(except cheese and cofee and champagne gourmand)

*****

All the disches are freshly homemade, exept snails and fries, by our chef Julien Rodrigues and his team.

****

Nets prices, service included

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 pèche 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
Boulanger : Les caprices de Charlotte

Et parce que bien manger et bien boire vont ensembles…

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
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