

# La Boutique des Vins

## Pour commencer ...

Velouté de petits pois à la menthe, servi froid	9 €
Œuf croustillant et son guacamole	10 €
Mille feuille au haddock et asperges vertes	12 €
Saumon Islandais fumé par nos soins, beurre maître d'hôtel	9 €
Foie gras de canard IGP sud ouest, maison, chutney de figes	12 €
Ravioles de langoustines et sa bisque maison	12,5€
Escargots de Bourgogne	par 6 pièces : 9 €    par 12 pièces : 15 €
Planche de charcuterie	seule : 14 €    ou à partager : 24 €

## Pour suivre ...

Ailes de raie à la Grenobloise et ses légumes	24 €
Pavé de saumon, beurre blanc aux piments d'Espelette, riz pilaf	22 €
Tronçon de lotte, beurre blanc vanillé, fenouille confit	26 €
Lasagnes aux légumes	18 €
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 €
<b><i>Le bœuf OR Rouge, viande maturée du Limousin, à découvrir page suivante.....</i></b>	
Quasi de veau aux champignons, purée de vitelotte	24 €
Demi magret de canard à l'orange, pomme de terre confite au thym	22 €
Supplément ou changement de garniture	2 €
<i>Poissons, selon arrivage.</i>	

## Et pour finir...

<b>Plateau de fromages (3 pièces) de Marie Quatrehomme</b>	<b>10 €</b>
<b>Café ou thé des gourmands</b>	<b>11 €</b>
<b>Champagne gourmand</b>	<b>18 €</b>
<b>Carpaccio d'ananas, sorbet gingembre</b>	<b>8 €</b>
<b>Mille feuille mousseline vanille et pralin, éclats d'amandes torréfiées</b>	<b>10 €</b>
<b>Crème brûlée à la vanille de Tahiti</b>	<b>8,5 €</b>
<b>Tarte à la compote de rhubarbe et fleur de fraise</b>	<b>9 €</b>
<b>Dôme au chocolat blanc et son cœur coulant à la fraise</b>	<b>10 €</b>
<b>Le pain perdu de Julien et sa glace caramel beurre salé</b>	<b>9 €</b>
<b>Forêt noire façon boutique</b>	<b>10 €</b>
<b>Les trois profiteroles glace tonka et leurs chocolat chaud</b>	<b>9 €</b>
<b>Coupe de glace et sorbet 3 boules</b>	<b>9 €</b>

## **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 d'emporter sur demande notre Foie gras et notre saumon fumé maison. Renseignez vous !!*



**Hormis les escargots et les frites, tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts, 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 « See food » que nous travaillons en totale confiance.**

**Il nous sélectionne les meilleurs 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. Notre sélection OR ROUGE viande maturée du Limousin en est une très grande démonstration, à découvrir.**

*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 : See food**

**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  
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**