

La Boutique des Vins

Pour commencer ...

Œuf croustillant et son guacamole	10 €
Saumon Islandais fumé par nos soins, beurre maître d'hôtel	9 €
Foie gras de canard IGP sud ouest, maison, chutney de figue	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 €
Salade César (<i>salade romaine, suprême de poulet, anchois, parmesan</i>) 18 €	
Salade nordique (<i>salade, saumon fumé, tomate, avocat</i>) 18 €	

Pour suivre ...

Aile de raie à la Grenobloise et ses légumes	22 €
Pavé de saumon, beurre blanc aux piments d'Espelette, riz pilaf	22 €
Steak de thon rouge, huile au poivre de Madagascar, ratatouille	22 €
Lasagnes aux légumes	18 €
Tartare de bœuf ou thon ou saumon 180 gr frites, salade	19 €
Trilogie de tartare (<i>saumon, thon rouge et bœuf</i>), 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	28 €
<i>Avec foie gras</i>	30 €
<i>Le bœuf OR Rouge, viande maturée du Limousin, à découvrir page suivante.....</i>	
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>	

La Boutique des Vins

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 €
Tarte aux fraises	9 €
Crème brûlée à la vanille de Tahiti	8,5 €
Dôme au chocolat blanc et son cœur coulant à la fraise	10 €
Le pain perdu de Julien et sa glace caramel beurre salé	9 €
Nougat glacé aux pralines rose	9 €
Les trois profiteroles glace vanille et chocolat chaud	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 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 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 :

La Boutique des Vins

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.

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 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. 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**

La Boutique des Vins

**Nathalie Despaigne-Chéron pour Les Sables de la Rose Figeac à Pomerol
Luc Tabordet pour le Reuilly en Val de Loire**