

# M E N U

## ENTREES

SFORMATO ÉPINARD,	16.00
<i>Ricotta, émulsion de parmesan &amp; jambon fumé</i>	
SALADE DE POULET THAI,	15.00
<i>Coriandre &amp; cacahuètes</i>	
TATAKI DE THON,	18.00
<i>Gingembre &amp; sésame</i>	
TARTARE DE SAUMON,	SIMPLE 14.00 DBLE 25.00
<i>Mangue, citron vert &amp; passion</i>	
CEVICHE DE DAURADE,	17.00
<i>Lait de coco, citron vert &amp; grenade</i>	

## PLATS

FILET DE LIEU JAUNE,	25.00
<i>Purée de brocoli, beurre monté &amp; pickles de citron</i>	
MAGRET DE CANARD RÔTI,	27.00
<i>Purée de carotte &amp; curcuma, pickles échalotes, jus de rôti</i>	
FAUX FILET ARGENTIN GRILLÉ 240GR,	31.00
<i>Adgika et frites maison</i>	
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS,	23.00
<i>Parmesan croustillant</i>	

### SUPPLÉMENT

#### GARNITURES AU CHOIX 5.00

*Purée de brocoli, purée de carotte, frites, salade verte*

## DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT GUANAJA,	11.00
<i>Glace au sésame grillé</i>	
FRAISES, CRÉMEUX ORANGE,	12.00
<i>Biscuit amande et jus d'agrumes</i>	
CRAQUANT CHOCOLAT BLANC,	10.00
<i>Crème vanille, marmelade de pêche, huile verte à la menthe, gel citron</i>	
SALADE DE FRUITS EXOTIQUES,	11.00
<i>Au lait de coco, chips d'ananas</i>	
ASSIETTE DE MIGNARDISES	8.00
CAFÉ GOURMAND	10.00
GLACES & SORBETS - LA BOULE	3.00
<i>Glaces - Chocolat Valrohna, Vanille de Madagascar, Pistache de Sicile, sésame noir</i>	
<i>Sorbets -Fraise, Mangue, Citron vert</i>	

## MENU ENFANT

STEACK OU POISSON FRITES - 1 BOISSON AU CHOIX	17.00
CORNETTO <i>Chocolat-Vanille ou Vanille-Fraise</i>	

Notre cuisine faite maison et élaborée avec des produits frais.  
La liste des allergènes est disponible sur demande. Prix nets en euros, taxes et service compris.  
Viandes d'origine France et Argentine.

# CARTE DES BOISSONS

## VINS BLANCS

		AU VERRE 12CL	BTEILLE 75 CL
CHARDONNAY LE COQUILLIER, 2023	IGP Val de Loire	6.00	19.00
P. JABOULET PARALLELE 45 BIO, 2023	AOP Côte du Rhône		32.00
MAS GRANIER, LES MARNES BIO, 2022	AOP Languedoc	9.00	45.00
LES ORMEAUX JOSEPH MELLOTT, 2022	AOP Sancerre		47.00
DOMAINE DES FINES CAILLOTES, 2022	AOC Pouilly Fumé		47.00
"INVITARE", M CHAPOUTIER, 2019	AOP Condrieu		89.00
DOMAINE BITOUZET "LES CORBINS", 2022	AOC Meursault		127.00

## VINS ROUGES

		AU VERRE 12CL	BTEILLE 75 CL
CHÂTEAU DU MOULIN, 2021	AOP Bordeaux	6.00	19.00
LES DEESES MUETTES, 2022	AOP Pic Saint Loup		36.00
ANGELLIAUME, VIEILLES VIGNES, 2018	AOC Chinon		37.00
CHATEAU DE PIERREUX, 2022	AOC Brouilly		38.00
CHÂTEAU DE LIONNE	Graves	9.00	41.00
CHÂTEAU LES CHAGNIASSES, 2019	AOC Lalande de Pomerol		51.00
PAUL JABOULET, LA GRANDE POMPEE, 2021	AOC Saint Joseph		62.00
SAINT ESTÈPHE, 2ÈME DE PEZ, 2020	AOC Bordeaux	16.00	80.00
DOMAINE VINCENT LUMPP, 2022	AOC Givry 1er cru		86.00
MARGAUX, LA SIRENE GISCOURS, 2017	AOC Bordeaux		122.00
MOULIS, CHATEAU CHASSE SPLEEN, 2016	AOC Bordeaux		136.00
NUIT SAINT GEORGES, BOUCHARD PERE & FILS, 2016	AOC Bourgogne		146.00

## VINS ROSES

		AU VERRE 12CL	BTEILLE 75 CL
BY OTT, 2023	AOC Côte de Provence	9.00	41.00
DOMAINES OTT, CHÂTEAU ROMASSAN, 2023	AOC Bandol		98.00

## CHAMPAGNES

	LA COUPE 12CL	BTEILLE 75CL
ROEDERER BRUT COLLECTION 244	16.00	98.00
ROEDERER ROSÉ, MILLESIMÉ 2014		120.00
CRISTAL ROEDERER, MILLESIMÉ 2015		350.00

## EAUX MINÉRALES

VITTEL 100ML	7.00
PERRIER FINES BULLES 100ML	7.00

Prix en euros nets

La maison n'accepte pas les chèques

La Table du CAM - 60 avenue Max Dormoy  
92 120 Montrouge