

# M E N U

## ENTREES

BURRATA, TOMATES EN TROIS TEXTURES	14.50
SALADE DE POULET THAI, Coriandre & cacahuètes	15.00
TATAKI DE THON, Gingembre & sésame	18.00
TARTARE DE SAUMON, Mangue, citron vert & passion	SIMPLE 14.00 DBLE 25.00
CEVICHE DE DAURADE, Lait de coco, citron vert & grenade	17.00

## PLATS

FILET DE BAR, Fondant de fenouil & beurre citronné	24.00
MAGRET DE CANARD RÔTI, Purée de carotte & curcuma, pickles échalotes, jus de rôti	27.00
FAUX FILET ARGENTIN GRILLÉ 240GR, Adgika et frites maison	31.00
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS, Parmesan croustillant	23.00

### SUPPLÉMENT GARNITURES AU CHOIX 5.00

fondant de fenouil, purée de carotte, frites,  
salade verte

## DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT GUANAJA, Glace Vanille Bourbon & caramel demi-sel	11.00
FRAISES, CRÉMEUX ORANGE, Biscuit amande & jus d'agrumes	12.00
CRAQUANT CHOCOLAT BLANC, Crème vanille, marmelade de pêche, huile verte à la menthe & gel citron	10.00
BABA CAM POUR 2, Infusé aux fruits de la passion, Chantilly vanillé & Rhum Saint-James	21.00
ASSIETTE DE MIGNARDISES	8.00
CAFÉ GOURMAND	10.00
GLACES & SORBETS - LA BOULE Glaces - Chocolat Valrohna, Vanille de Madagascar, Pistache de Sicile, Sésame noir Sorbets -Fraise, Mangue, Citron vert	3.00

## MENU ENFANT

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

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 DEESSES 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, 2019	AOC 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 1L		7.00
PERRIER FINES BULLES 1L		7.00

Prix en euros nets

La maison n'accepte pas les chèques

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