

M E N U

CUISINE DE PARTAGE

ACCRAIS DE MORUE - 5 PIECES	7.50
FROMAGE FRAIS AUX HERBES & CHIPS DE LEGUMES	6.00
PLANCHE DE CHARCUTERIE	18.00
PLANCHE DE FROMAGES	16.00
OEUFS MIMOSA - 4 PIECES	5.50

ENTREES

TARTARE DE THON Ponzu	SIMPLE 15.00	DBLE 27.00
MAKI DE POIREAUX Maquereau mariné au soja & gingembre		12.00
VELOUTE DUBARRY		10.00
VITELLO TONNATO		14.00
SAUMON GRAVELAX Salade de mangue papaye		14.00

PLATS

SAINT-JACQUES Purée panais-poire, réduction de Porto	23.00
SUPREME DE POULET JAUNE Purée de patate douce, citronnelle & orange	22.50
FAUX-FILET ARGENTIN Sauce adgika, salade & frites maison	31.00
RISOTTO DE LÉGUMES DE SAISON	22.00

SUPPLÉMENT GARNITURES AU CHOIX 5.00

purée de panais poire, purée de patate douce, frites, salade verte

DESSERTS

SELECTION DE FROMAGES	9.50
MOELLEUX AU CHOCOLAT Glace Vanille Bourbon & caramel demi-sel	10.00
BISCUIT AMANDE BUTTERNUT CONFIT Crème mascarpone à la vanille & émulsion d'orange	10.00
CRAQUANT À LA FIGUE Chantilly hibiscus & huile verte	12.00
BABA CAM POUR 2 A commander en début de repas Infusé aux fruits de la passion, Chantilly vanillé & Rhum Saint-James	21.50
CAFE GOURMAND	10.00
ASSIETTE DE MIGNARDISES	8.00
GLACES & SORBETS - LA BOULE Glaces - Chocolat Valrhona, Vanille de Madagascar, Pistache de Sicile, Sésame noir Sorbets -Fraise, Mangue, Citron vert	3.00

MENU ENFANT

JUSQU'À 10 ANS	17.00
STEAK OU POISSON FRITES - 1 BOISSON AU CHOIX	
CORNETTO Chocolat-Vanille ou Vanille-Fraise	

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, 2022/23	AOP Languedoc	9.00	45.00
LES ORMEAUX JOSEPH MELLOTT, 2022	AOP Sancerre		47.00
DOMAINE DES FINES CAILLOTES, 2022	AOC Pouilly Fumé	10.00	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, 2020	AOC Chinon		37.00
CHATEAU DE PIERREUX, 2022	AOC Brouilly	8.00	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, 2022	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
PROSECCO, RICCADONNA CUVÉE PRESTIGE			50.00
ROEDERER BRUT COLLECTION 244		16.00	95.00
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 Marx Dormoy
92 120 Montrouge