

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



	SIMPLE	DBLE
ENCORNETS SAUTES AUX LEGUMES sauce soja citron	14.50	27.00
VELOUTE DE PATATE DOUCE & CRÈME DE NOIX		10.00
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT chutney pomme-raisins		20.00
SAUMON GRAVELAX salade mangue-papaye		14.00

PLATS



DOS DE LIEU NOIR Légumes croquants & beurre blanc	23.00
CARRE D'AGNEAU RÔTI AU THYM purée de panais-poire	28.50
FAUX-FILET ARGENTIN sauce adjika, frites & salade	31.00
RISOTTO DE LÉGUMES DE SAISON	22.50

SUPPLÉMENT GARNITURES AU CHOIX 5.00

Légumes croquants, purée de panais-poire, frites, salade verte

DESSERTS



SELECTION DE FROMAGES	10.00
MOELLEUX AU CHOCOLAT Glace Vanille Bourbon & caramel demi-sel	10.00
CRAQUANT Fruits exotiques, chantily clémentine & huile verte	12.00
TIRAMISU Mangue passion	10.00
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	3.00
Glaces - Chocolat Valrhona, Vanille de Madagascar, Pistache de Sicile, Sésame noir	
Sorbets -Fraise, Mangue, Citron vert	

MENU ENFANT

JUSQU'À 10 ANS

STEAK OU POISSON FRITES - 1 BOISSON AU CHOIX	17.00
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

CHARDONNAY LE COQUILLIER, 2023
 P. JABOULET PARALLELE 45 BIO, 2023
 MAS GRANIER, LES MARNES BIO, 2022/23
 LES ORMEAUX JOSEPH MELLOTT, 2022
 DOMAINE DE LADOUCETTE, 2023
 "INVITARE", M CHAPOUTIER, 2022
 DOMAINE BITOUZET "LES CORBINS", 2022

	AU VERRE 12CL	BTEILLE 75 CL
IGP Val de Loire	6.00	19.00
AOP Côte du Rhône		32.00
AOP Languedoc	9.00	45.00
AOP Sancerre	10.00	47.00
AOC Pouilly Fumé	12.00	63.00
AOP Condrieu		89.00
AOC Meursault		127.00

VINS ROUGES

CHÂTEAU DU MOULIN, 2021
 LES DEESSES MUETTES, 2022
 ANGELLIAUME, VIEILLES VIGNES, 2020
 CHATEAU DE PIERREUX, 2022
 CHÂTEAU DE LIONNE, 2019
 CHÂTEAU LES CHAGNIASSES, 2019
 PAUL JABOULET, LA GRANDE POMPEE, 2022
 SAINT ESTÈPHE, 2ÈME DE PEZ, 2020
 DOMAINE VINCENT LUMPP, 2022
 MARGAUX, LA SIRENE GISCOURS, 2017
 MOULIS, CHATEAU CHASSE SPLEEN, 2016
 NUIT SAINT GEORGES, BOUCHARD PERE & FILS, 2016

	AU VERRE 12CL	BTEILLE 75 CL
AOP Bordeaux	6.00	19.00
AOP Pic Saint Loup		36.00
AOC Chinon		37.00
AOC Brouilly	8.00	38.00
AOC Graves	9.00	41.00
AOC Lalande de Pomerol		51.00
AOC Saint Joseph		62.00
AOC Bordeaux	16.00	80.00
AOC Givry 1er cru		86.00
AOC Bordeaux		122.00
AOC Bordeaux		136.00
AOC Bourgogne		146.00

VINS ROSES

BY OTT, 2023
 DOMAINES OTT, CHÂTEAU ROMASSAN, 2023

	AU VERRE 12CL	BTEILLE 75 CL
AOC Côte de Provence	9.00	41.00
AOC Bandol		98.00

CHAMPAGNES

PROSECCO, RICCADONNA CUVÉE PRESTIGE
 ROEDERER BRUT COLLECTION 244
 ROEDERER ROSÉ, MILLESIMÉ 2014
 CRISTAL ROEDERER, MILLESIMÉ 2015

	LA COUPE 12CL	BTEILLE 75CL
		50.00
	16.00	95.00
		120.00
		350.00

EAUX MINÉRALES

VITTEL 1L
 PERRIER FINES BULLES 1L

7.00
 7.00

Prix en euros nets

La maison n'accepte pas les chèques

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