

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

 CARPACCIO DE SAINT JACQUES citron caviar & grenade	14.00
SOUPE DE BUTTERNUT & CHORIZO	11.00
MAKI DE BOEUF vinaigre de sakura, sésame & soja	18.00
GRAVELAX DE TRUITE & BETTERAVE MARINÉE	15.00

PLATS

 CARRE D'AGNEAU RÔTI AU THYM purée de panais-poire	28.50
FAUX-FILET ARGENTIN sauce adjika, frites & salade	31.00
POULPE condiment betterave & pommes de terre grenaille	26.00
GRATIN DE PENNE au Beaufort	14.00

SUPPLÉMENT GARNITURES AU CHOIX 5.00 pommes de terre grenaille, purée de panais-poire, frites, salade verte

DESSERTS

 SELECTION DE FROMAGES	10.00
MOELLEUX AU CHOCOLAT Glace Vanille Bourbon & caramel demi-sel	10.00
ÉCLAIR Orange sanguine, butternut & huile verte verveine	12.00
TIRAMISU Amaretto, café	10.00
BABA CAM POUR 2 A commander en début de repas	22.00
Infusé aux fruits de la passion, Chantilly vanillé & Rhum Saint-James	
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

		AU VERRE 12CL	BTEILLE 75 CL
CHARDONNAY LE COQUILLIER, 2023	IGP Val de Loire	6.00	19.00
SAUVIGNON, T. DELAUNAY, CEPTEMBRE, 2023	Vin de France		26.00
P. JABOULET PARALLELE 45 BIO, 2023	AOP Côte du Rhône		32.00
DOMAINE DU CHENE "CLAIR DE LUNE", 2024	IGP Cevennes	8.00	37.00
MAS GRANIER, LES MARNES BIO, 2023	AOP Languedoc	9.00	45.00
LES ORMEAUX JOSEPH MELLOTT, 2023	AOP Sancerre	10.00	47.00
DOMAINE DE LADOUCKETTE, 2023	AOC Pouilly Fumé	12.00	63.00
"INVITARE", M CHAPOUTIER, 2022	AOP Condrieu		89.00
DOMAINE BITOUZET "LES CORBINS", 2022	AOC Meursault		127.00

VINS ROUGES

		AU VERRE 12CL	BTEILLE 75 CL
CHÂTEAU DU MOULIN, 2023	AOP Bordeaux	6.00	19.00
LA CLOSERIE DES LYS "LES FRUITIÈRES", 2022	IGP Pays d'Oc	7.00	27.00
LES DEESSES MUETTES, 2022	Pic Saint Loup		36.00
ANGELLIAUME, VIEILLES VIGNES, 2018/20	AOC Chinon		37.00
CHATEAU DE PIERREUX, 2022	AOC Brouilly	8.00	38.00
CHÂTEAU DE LIONNE, 2019	AOC Graves	9.00	41.00
DOMAINE OGIER, LE TEMPS EST VENU, 2022	AOC Côte du Rhône		46.00
CHÂTEAU LES CHAGNIASSES, 2019	AOC Lalande de Pomerol		51.00
PEIZON, LA GARENNE, BIO, 2023	AOC Crozes Ermitage		62.00
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
SERODE & KOVAK, TACHERONS, 2022	IGP Vin du Pays d'Oc	7.00	28.00
BY OTT, 2024	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