

# 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
GUACAMOLE & CHIPS DE TACOS	7.00

## ENTREES



TOMATES ANCIENNES,	13.00
<b>Buratta crémeuse &amp; pistou</b>	
CEVICHE DE DAURADE	SIMPLE 17.00
<b>Lait de coco, citron vert, coriandre</b>	DBLE 28.00
SALADE DE POULET THAI	16.00
<b>Coriandre &amp; cacahuètes</b>	
SALADE DE POULPE	19.00
<b>Algues &amp; vinaigrette ponzu</b>	

## PLATS



FILET DE BAR,	23.00
<b>Fondue de fenouil &amp; vierge d'olive</b>	
FAUX-FILET ARGENTIN	31.00
<b>Sauce adjika, frites &amp; salade</b>	
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU	SIMPLE 90gr 10,50
<b>Mayonnaise, capres, échalottes, cornichons, ciboulette &amp; copeaux de parmesan</b>	
PENNE AU PESTO	Escalope de saumon 19.00

### SUPPLÉMENT GARNITURES AU CHOIX 5.00

Frites, salade verte, fondue de fenouil

## DESSERTS



SELECTION DE FROMAGES	10.00
MOELLEUX AU CHOCOLAT	10.00
<b>Glace Vanille Bourbon &amp; caramel demi-sel</b>	
ECLAIR CROQUANT	12.00
<b>Crèmeux &amp; abricot rôti, sorbet abricot thym citron</b>	
TARTELETTE VERVEINE FRAISE	11.00
<b>Crèmeux verveine, fraises &amp; sorbet verveine</b>	
BABA CAM POUR 2 A commander en début de repas	22.00
<b>Infusé aux fruits de la passion, Chantilly vanillé &amp; Rhum Saint-James</b>	
CAFE GOURMAND 10.00	THE MENTHE GOURMAND 12.00
ASSIETTE DE MIGNARDISES	8.00
GLACES & SORBETS - LA BOULE	3.00
<b>Glaces - Chocolat Valrhona, Vanille de Madagascar, Pistache de Sicile, Sésame noir</b>	
<b>Sorbets -Fraise, Mangue, Citron vert</b>	

## MENU ENFANT

JUSQU'À  
10 ANS

STEAK 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, 2024	IGP Val de Loire	6.00	19.00
SAUVIGNON, T. DELAUNAY, CEPTEMBRE, 2023	Vin de France		26.00
CHARDONNAY, CHRISTOPHE SAVOYE, 2022	Beaujolias blanc	7.00	27.00
P. JABOULET PARALLELE 45 BIO, 2023	AOP Côte du Rhône		32.00
CHARDONNAY "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 LADOUCETTE, 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, 2023	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, 2019/22	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
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

## VNIS 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 MINERALES

VITTEL 1L		7.00
SAN PELLEGRINO 1L		7.00
SAN PELLEGRINO 50CL		6.00

Prix en euros nets

La maison n'accepte pas les chèques

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