

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

SARDINES MARINEES, Crème de chèvre & céleri rave	14.50
---	-------

MELON EN CHIFFONNADE Speck & lait de coco épicé	13.00
--	-------

 PIPERADE, TAGLIATELLE DE COURGETTE Vinaigrette de tomate & piment d'espelette	15.00
--	-------

CARPACCIO DE MAGRET DE CANARD MARINE Salade de roquette, citron vert & huile de cacahuete	16.00
--	-------

PLATS

TAGLIATELLE BOLOGNAISE	19.00
------------------------	-------

FAUX-FILET ARGENTIN, Sauce adjika, frites & salade	32.00
--	-------

SELLE D'AGNEAU ROTI AU THYM, Carottes au cumin & jus d'agneau	29.50
---	-------

 FILET DE ROUGET BARBET Julienne de légumes, escabèche & condiment citron	19.50
---	-------

SUPPLÉMENT Frites, salade verte, fondue de fenouil
GARNITURES AU CHOIX 5.00 carottes au cumin

SÉLECTION DE FROMAGES	10.00
-----------------------	-------

MOELLEUX AU CHOCOLAT Glace Vanille Bourbon & caramel demi-sel	10.00
--	-------

CRÉMEUX DE FIGUES NOIRES Biscuit croquant, figue fraîche & gel d'hybiscus	12.00
--	-------

POMME CARAMELISÉE Biscuit amande, crèmeux pomme verte & jus de cidre & Vergus	12.00
--	-------

DESSERTS

BABA CAM POUR 2 A commander en début de repas Infusé aux fruits de la passion, Chantilly vanillé & Rhum Saint-James	22.00
--	-------

CAFE GOURMAND 10.00	THE MENTHE GOURMAND 12.00
---------------------	---------------------------

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 CORNETTO Chocolat-Vanille ou Vanille-Fraise	17.00
---	-------

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, SEPTEMBRE, 2023	Vin de France	26.00
CHARDONNAY "CLAIR DE LUNE", 2024 BIO	IGP Cevennes 8.00	37.00
MAS GRANIER, LES MARNES BIO, 2023	AOP Languedoc 9.00	45.00
LES ORMEAUX JOSEPH MELLLOT, 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 Hermitage	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, 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
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