

M E N U

CUISINE DE PARTAGE

ACCRA'S 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

 VELOUTE DE POTIMARRON, Eclats de chataigne	11.00
---	-------

ENTREES

SASHIMI DE SAUMON Soja, yuzu & huile de sésame	15.50
---	-------

AUBERGINE BRAISEE, DBLE 21.00 Bœuf teriyaki	12.00
--	-------

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

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

MAGRET DE CANARD, Purée de céleri pomme & jus réduit	24.00
--	-------

PLATS

 PAVE DE LIEU NOIR, Mousseline de carotte & jus de gingembre	23.00
---	-------

NOIX DE SAINT JACQUES, Poireaux confits & chorizo	25.00
---	-------

SUPPLÉMENT GARNITURES AU CHOIX 5.00	Frites, salade verte, poireaux confits, purée de céleri, mousseline de carotte
--	---

DESSERTS

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

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

CHOUX NUTY Lacté chocolat	12.00
---------------------------	-------

TIRAMISU Poire, vanille	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	THE 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, CEPTEMBRE, 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 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
CHATEAU DE PIERREUX, 2022	AOC Brouilly	8.00	38.00
CHÂTEAU DE LIONNE, 2022	AOC Graves	9.00	41.00
DOMAINE OGIER, LE TEMPS EST VENU, 2022	AOC Côte du Rhône		46.00
PEIZON, LA GARENNE, BIO, 2023	AOC Crozes Hermitage	12.00	62.00
SAINT ESTÈPHE, CHATEAU DE PEZ, 2017	AOC Bordeaux		92.00
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