

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

 SALADE DE LENTILLES & OEUF MOLLET Huile de noix		12.00
 CEVICHE DE DAURADE	DBLE 28.00	17.00
Lait de coco, citron vert, grenade, coriandre		
 EFFILOCHE DE POULET CESAR	DBLE 23.00	12.50
Salade romaine, tomate, croutons, poulet, parmesan		
 TATAKI DE BOEUF		16.00
Carotte, cebette, échalottes, oignons frits, sauce soja		

PLATS

FAUX-FILET ARGENTIN, Sauce adjika, frites & salade	32.00
FILET MIGNON DE PORC CARAMÉLISE, Ecrasé de pomme de terre, sauce BBQ	24.00
 PAVE DE THON, Légumes croquants & sauce curry coco	23.50
 PAVÉ DE LIEU NOIR Poireaux confits coco acidulé, coriandre, miel et piment	24.00

SUPPLÉMENT GARNITURES AU CHOIX 5.00

Frites, salade verte, poireaux confits, écrasé de pomme de terre, légumes croquants

DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES	10.00		
MOELLEUX AU CHOCOLAT	Glace Vanille Bourbon & caramel demi-sel	10.00	
POMME CARAMELISEE	Biscuit amande, crèmeux pomme verte & cidre	12.00	
GRATIN DE FRUITS EXOTIQUES	Sabayon de Champagne	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			
Sorbetes -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
L'ORANGERAIE VIOGNIER, 2025	IGP Pays d'Oc	7.00	28.00
DOMAINE & VIGNOBLES OZIL BIO, 2024	IGP Cevennes	8.00	32.00
CHARDONNAY "CLAIR DE LUNE", 2024 BIO	IGP Cevennes	9.00	42.00
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 BORIE BLANCHE LORGERIL, 2024	AOP Minervois		29.00
LA CLOSERIE DES LYS "LES FRUITIÈRES", 2022	IGP Pays d'Oc	7.00	27.00
DOMAINE & VIGNOBLES OZIL BIO, 2024	Les Cévènes		32.00
LES DEESSES MUETTES, 2023	Pic Saint Loup		36.00
"PISSE VIEILLE", DOMAINE CONDEMINÉ 2024	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 Ermitage	12.00	62.00
GRAND KOUDOU CARAMANY, 2022	AOP Côte du Roussillon Villages		79.00
SAINT ESTÈPHE, CHATEAU DE PEZ, 2017	AOC Bordeaux		92.00
POMMARD, LES PETITS NOIZONS, MOISSENET-BONNARD, 2020	AOC Bourgogne		98.00
DOMAINE OGIER, "MON VILLAGE", 2021	AOC Côte Rotie		115.00
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