

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 BOEUF AUBRAC	14.00
 CEVICHE DE DAURADE	DBLE 28.00 17.00
 SALADE DE POULET CRISPY	13.50
 TOMATES ANCIENNES & BURRATA CREMEUSE	14.00

PLATS

FAUX-FILET ARGENTIN, Sauce chimichuri, frites & salade	32.50
MEDAILLON DE PORC À LA MOUTARDE, Poelée de champignons,	25.00
PAVE DE THON, Légumes verts & sauce coco citronnelle	25.00
SAUMON LABEL ROUGE Courgettes sautées & huile aux olives noires séchées	24.00

SUPPLÉMENT GARNITURES AU CHOIX 5.00 Frites, salade verte, légumes verts, courgettes

DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES	10.00
MOELLEUX AU CHOCOLAT	10.00
FIGUES RÔTIES AU MIEL	12.00
CRUMBLE ABRICOT THYM DESTRUCTURÉ	12.00
BABA CAM POUR 2	22.00
CAFE GOURMAND	10.00
ASSIETTE DE MIGNARDISES	8.00
GLACES & SORBETS - LA BOULE	3.00

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

CHARDONNAY LE COQUILLIER, 2024
SAUVIGNON, T. DELAUNAY, SEPTEMBRE, 2023
L'ORANGERAIE VIOGNIER, 2025
DOMAINE & VIGNOBLES OZIL BIO, 2024
CHARDONNAY "CLAIR DE LUNE", 2024 BIO
MAS GRANIER, LES MARNES BIO, 2023
LES ORMEAUX JOSEPH MELLOTT, 2023
DOMAINE DE LADOUCETTE, 2023
"INVITARE", M CHAPOUTIER, 2022
DOMAINE BITOUZET "LES CORBINS", 2022

	AU VERRE 12CL	BTEILLE 75 CL
IGP Val de Loire	6.00	19.00
Vin de France		26.00
IGP Pays d'Oc	7.00	28.00
IGP Cevennes	8.00	32.00
IGP Cevennes	9.00	42.00
AOP Languedoc	9.00	45.00
AOP Sancerre	10.00	47.00
AOC Pouilly Fumé	12.00	63.00
AOP Condrieu		89.00
AOC Meursault		127.00

VINS ROUGES

CHÂTEAU DU MOULIN, 2023
LA BORIE BLANCHE LORGERIL, 2024
LA CLOSERIE DES LYS "LES FRUITIÈRES", 2022
DOMAINE & VIGNOBLES OZIL BIO, 2024
LES DEESSES MUETTES, 2023
"PISSE VIEILLE", DOMAINE CONDEMINÉ 2024
CHÂTEAU DE LIONNE, 2022
DOMAINE OGIER, LE TEMPS EST VENU, 2022
PEIZON, LA GARENNE, BIO, 2023
GRAND KOUDOU CARAMANY, 2022
SAINT ESTÈPHE, SECOND DE PEZ, 2021
POMMARD, LES PETITS NOIZONS, MOISSENET-BONNARD, 2020
DOMAINE OGIER, "MON VILLAGE", 2021
MARGAUX, LA SIRENE GISCOURS, 2017
MOULIS, CHATEAU CHASSE SPLEEN, 2016
NUIT SAINT GEORGES, BOUCHARD PÈRE & FILS, 2016

	AU VERRE 12CL	BTEILLE 75 CL
AOP Bordeaux	6.00	19.00
AOP Minervois		29.00
IGP Pays d'Oc	7.00	27.00
Les Cévennes		32.00
Pic Saint Loup		36.00
AOC Brouilly	8.00	38.00
AOC Graves	9.00	41.00
AOC Côte du Rhône		46.00
AOC Crozes Hermitage	12.00	62.00
AOP Côte du Roussillon Villages		79.00
AOC Bordeaux	16.00	68.00
AOC Bourgogne		98.00
AOC Côte Rotie		115.00
AOC Bordeaux		122.00
AOC Bordeaux		136.00
AOC Bourgogne		146.00

VINS ROSES

BY OTT, 2024
DOMAINES OTT, CHÂTEAU ROMASSAN, 2023

	AU VERRE 12CL	BTEILLE 75 CL
AOC Côte de Provence	9.00	41.00
AOC Bandol		98.00

CHAMPAGNES

PROSECCO, RICCADONNA CUVÉE PRESTIGE
ROEDERER BRUT COLLECTION 244
ROEDERER ROSÉ, MILLESIMÉ 2014
CRISTAL ROEDERER, MILLESIMÉ 2015

	LA COUPE 12CL	BTEILLE 75CL
	16.00	50.00
		95.00
		120.00
		350.00

EAUX MINÉRALES

VITTEL 1L
SAN PELLEGRINO 1L
SAN PELLEGRINO 50CL

7.00
7.00
6.00

Prix en euros nets
La maison n'accepte pas les chèques

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