

Service le midi uniquement de 12h à 15h30 du mardi au dimanche

MENU DU JOUR À L'ARDOISE

(Entrée du jour + plat du jour)

du mardi au vendredi 19 / samedi et dimanche 22

LA CARTE

Entrées

Velouté de carottes / gingembre / citronnelle / queues d'écrevisses 8

Champignons poêlés / nuage saté 9

Ravioles au Roquefort / noix / granny smith / civette 11

Ceviche de daurade / citron vert / pamplemousse / coriandre & menthe / chips de patates douces 12

Oeuf poché / saumon fumé / sauce miel moutarde aneth / wakamé 9

Gambas croustillantes / cream cheese wazabi citronné 12

Terrine "Bobosse" / poulet en croûte / citron / moutarde ancienne / cornichons 9

Assiette de saucisson sec Iberique / beurre salé 8

Foie gras de canard* entier mi-cuit / fleur de sel / pâte de coing 16

*canards Mulard mâles élevés en plein air en Vendée, nourris avec une alimentation 100% végétale et d'origine française.

Plats

Penne carbonara / chorizo Pata Negra / œuf poché / ciboulette / parmesan 19

Légumes vapeur / bouillon corma coco / chèvre frais / bouquet d'herbes 18

Risotto aux champignons / crème de truffe blanche / parmesan 21

Poke bowl / tartare de saumon thaï / quinoa / avocat / kiwi / mangue / choux rouge / coriandre 18

Poulet cacahuètes / riz basmati / bouquet d'herbes 19

Onglet de bœuf « Angus » / purée de patate douce / champignons & grenailles / sauce Roquefort à part 23

Ravioles au comté / crème / ciboulette / pesto / parmesan 17

Tartare de bœuf « Charolais » à l'Italienne / parmesan / basilic / légumes vapeur 19

Jambon blanc supérieur cuit au torchon / Coquillettes beurre salé 15

Assortiment de fromages / beurre salé / pâte de coing 14

Comté 24 mois « Charles Arnaud » 9 / Roquefort 9 / Chèvre frais 8

desserts maison 8,5 ou ½ desserts maison 4,5

Cheese cake / caramel beurre salé ou coulis mangue

Verrine chocolat blanc / cerises Amarena / crumble pistache

Croustillant / chocolat / praliné / crème anglaise

Poêlée de cerises et figues / crème fraîche / amandes effilées / calissons

Salade de fruits frais exotiques / chantilly

Fromage blanc / sucre ou miel ou cerises Amarena

Affogato / glace vanille / espresso Nespresso 8,5

Glace vanille ou pistache ou tarte citron meringuée 6,5

Prix nets en euro - Service compris

La Cantine de Quentin

R E S T A U R A N T
Epicerie-fine - Caviste - Privatisation



La Cantine de Quentin

R E S T A U R A N T
Epicerie-fine - Caviste - Privatisation



ROUGES

Mag. Bt. Demi

Bordeaux

Margaux	2010 Baron de Brane	52
Margaux	2011 Les Hauts du Tertre	46 23
Margaux	2006 Brio de Cantenac Brown	44
Saint Emilion	2011 Château Tauzinat L'Hermitage	40
Saint Emilion	2011 Château Sansonnet Gd cru	49
Haut Médoc	2014 /2012 L'Heritage de Chasse Spleen	37 19
Haut Médoc	2010 Château Hourtin-Ducasse	36
Pauillac	2008/2010 L'Héritier de grand-Puy Ducasse	46
Pauillac	2012 Château Pedesclaux	66
Saint Julien	2008/2010 Pavillon du Glana (½ 2011)	46 23
Saint Julien	2012 Sarget de Gruaud Larose	52
Saint Julien	2013 Château Lalande Borie	46
Saint Estèphe	2011 Pelerins de Lafon Rochet	46 23
Saint Estèphe	2009 Château Pradines	39
Pessac Léognan	2011 Les Chênes de Bouscaut	34
Canon-Fronsac	2012 Château Haut-Francarney	37

Loire et centre

Touraine nature	2016 Henry Marionnet Premiere Vendange	22
Touraine nature	2015 Henry Marionnet Cépage oublié	24
Touraine	2016 Henry Marionnet Gamay vieilles vignes	19
Chinon « Les Graves »	2015 Dom. Fabrice Gasnier	25
Sancerre	2015 Fournier Les Belles Vignes	31

Beaujolais

Julienas nature	2015 Christophe Terrier « cuvée d'Avant »	36
Moulin à Vent	2014 Reine de Nuit	26
Côte de Brouilly	2014 Trenal	25

Bourgogne

Santenay	2015 Les Prarons Domaine Roux	46
Saint Aubin 1 ^{er} cru	2013 Sur les sentiers du Clou Domaine Roux	46
Coteaux Bourguignons AOP	2015 Gamay - Pinot Noir Famille Roux	25
Chorey-Les-Beaune	2012 Les Beaumonts	52
Pinot noir de France	2015 Doudet-Naudin	21

Rhône

Côte du Rhône Bio	2016 M. Chapoutier collection Bio	24
Côte du Rhône	2016 M. Chapoutier Belleruche	44 21 11
Saint Joseph	2014 M. Chapoutier Deschamps	68 34
Crozes-Hermitage	2015 M. Chapoutier Petite Ruche	58 29
Châteauneuf du Pape	2014 M. Chapoutier La Bernardine	47
Gigondas	2015 M. Chapoutier	39
Côte-Rôtie	2013 M. Chapoutier Les Bécasses	69
Hermitage	2012 M. Chapoutier La Sizeranne	79

Gascogne

Pellehaut	2016 Harmonie	19
-----------	---------------	----

Languedoc Roussillon

Côtes du Roussillon Villages	2016 M. Chapoutier Bila-Haut	21
Pic St Loup	2014/2015 Mas Bruguière	26

Vins de Pays

Côte du Luberon	2016 M. Chapoutier La Ciboise	18
IGP Charentes Maritime	2015 Les Hauts de Talmont	27

Italie

Primitivo	2011 Polvanera	31
Barbera D'Asti	2014 Vigna Vecchia	25

Espagne

Ribera del duero	2014 Mathilde Chapoutier	25
------------------	--------------------------	----

Portugal

Eleivera	2013/2014 Tinto duro	23
----------	----------------------	----

La Cantine de Quentin

R E S T A U R A N T
Epicerie-fine - Caviste - Privatisation



BLANCS

		Mag.	Bt.	Demi
Bordeaux				
Pessac Léognan	2014 Les Chênes de Bouscaut			34
Sauternes	2007 La Perle d'Arche			44
Loire et centre				
Pouilly fumé	2015 Château Tracy			37
Pouilly fumé	2014/2015 Château Tracy Melle de « T »			31 16
Sologne	2014 Etienne Courtois Quartz Bio			33
Sancerre	2013 Fournier Grande cuvée La Chaudouillonne			39
Sancerre	2015 Château de Sancerre			34
Bourgogne				
Pouilly Fuissé nature	2015 Christophe Terrier cuvée d'Alexandre			46
Rully	2013 Roux Père et fils Clos des Mollepierres			37
Saint Aubin	2015 Roux Père et fils La Pucelle			44
Viré-Clessé	2015 Trenel			31
Petit Chablis	2015 Dom. D'Elise			29
Chardonnay de France	2015 Doudet-Naudin			21
Rhône				
St Joseph	2014 M. Chapoutier Deschamps			39
St Joseph « Les Granits »	2012 Parcellaire M. Chapoutier			76
Châteauneuf du Pape	2014 M. Chapoutier La Bernardine			52
Gascogne				
Blanc sec Pellehaut	2016 Harmonie			19
Blanc sec Pellehaut	2014 Ampelomeryx			24
Blanc Moelleux	2014 L'Escoubasso (50 cl)			24
Languedoc Roussillon				
Côtes du Roussillon	2015 M. Chapoutier Bila-Haut			21
Vins de Pays				
Côte du Luberon	2015 M. Chapoutier La Ciboise			18
IGP Charentes Maritime	2015 Les Hauts de Talmont			24
Italie				
Falanghina bio	2015 Polvanera			29

ROSE

Provence				
Côte de Provence	2016 Charme des Demoiselles			54 25 13

CHAMPAGNES

Blanc de Blanc	Henri Dosnon 100% chardonnay			51
Brut	Dosnon 10% chardonnay 90% Pinot noir			36
Brut rosé	Dosnon			46
Brut	Maurice Rasseneur Tradition			36 21
Brut	Laurent Perrier	113		51
Ultra Brut	Laurent Perrier			66
Brut Millesimé 2006	Laurent Perrier			61
Grand Siecle	Laurent Perrier			161