

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

MENU DU JOUR À L'ARDOISE
du mardi au vendredi 19 / samedi et dimanche 24
(Entrée du jour + plat du jour)



LA CARTE

Entrées*

Oufs durs de cailles / mayonnaise moutarde ancienne 9

Ravioles au wasabi citronné / gambas miel & soja / sésame / estragon 12

Tartare de tomates / chèvre frais / chantilly basilic 8

Salade de Haricots verts / champignons de Paris / copeaux de parmesan 9

Croustillant "cream cheese" crabe / carotte-gingembre-citronnelle / salade verte / cumbava 12

Gravlax de saumon / fenouil au curry / grenade / wakamé 8

Burrata / tomates anciennes / huile d'olive / pickles 11

Radis / saucisson sec Iberique "Salamanca" / 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.
Ce produit est artisanal mais sa fabrication n'est pas maison. Disponible en vente à emporter.

Plats*

Risotto aux gambas / petits pois / beurre citron homard / parmesan / ciboulette 21

Salade César de la Cantine / Poulet ou Gambas / sauce à part 18

Salade de bœuf thai « France » / choux chinois / pousses de soja / tomates cerises / citron vert / oignons rouge / gingembre / citronnelle / coriandre / menthe / sésame / sauce sweet chilli 19

Trio de saumon / tartare / gravlax & fenouil au curry / fumé / citron / salade verte 19

Joues de lottes poelées / sauce Tom Yum coco pimentée / riz basmati / bouquet d'herbes 22

Tartare de bœuf « Charolais » / parmesan / pommes grenailles 19

Poêlée de légumes / huile de sésame noir / œuf poché 17

Coquillettes / crème de truffe / jambon blanc sup. torchon / Emmental rapé 19

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

Assortiment de fromages 12

accompagné de beurre salé et pâte de coing

Comté 24 mois « Charles Arnaud » 9 / **Saint Maure de Touraine** 8

Desserts maison 8,5 ou $\frac{1}{2}$ **desserts maison** 4,5

Croustillant / chocolat / praliné / crème anglaise

Cheese cake / caramel beurre salé ou coulis de fruits rouges

Pana cotta / framboises / coulis de chocolat blanc / éclats de pistaches

Tarte citron / shortbread / meringue italienne

Salade de fraises / sablé / crème pâtissière vanille / cumbava

Fromage blanc / crème de marron « Angelina »

Glaces

Affogato / glace vanille / espresso Nespresso 8,5

Glace vanille ou **chocolat rocher** ou **Frozen yogurt 0%** 6,5

Prix nets en euro - Service compris

*certaines entrées, plats et desserts peuvent contenir des produits allergènes ou provoquant des intolérances

La Cantine de Quentin

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

ROUGES

Mag. Bt. Demi

Bordeaux

Bordeaux Superieur	2012 Château Machorre	23
Bordeaux Blaye	2016 Château Haut Grelot	23
Margaux	2011 Les Hauts du Tertre	48 25
Margaux	2014 Confidences de Prieuré Lichine	49
Pessac Léognan	2014 Les Chênes de Bouscaut	40
Haut Médoc	2014 L'Heritage de Chasse Spleen (½ 2015)	43 24
Pauillac	2012 Château Pedesclaux	68
Pauillac	2013 Château Fleur de Pedesclaux	51
Saint Julien	2008/2010 Pavillon du Glana (½ 2011)	50 25
Saint Julien	2015 Sarget de Gruaud Larose	64
Saint Julien	2013 Château Lalande Borie	49
Saint Estèphe	2011 Pelerins de Lafon Rochet (½ 2013)	48 27
Saint Estèphe	2011 Château Pradines	46
Canon-Fronsac	2012 Château Haut Francarney	41

Loire et centre

Touraine nature	2017 Henry Marionnet Premiere Vendange	24
Touraine nature	2015 Henry Marionnet Cépage oublié	26
Touraine	2016 Henry Marionnet Gamay Vieilles Vignes	21

Beaujolais

Julienas nature	2016 Christophe Terrier « cuvée d'Avant »	41
Moulin à Vent	2017 Reine de Nuit	34
Côte de Brouilly	2014/2015 Trenel	27

Bourgogne

Chambolle-Musigny	2012 Dom. A. Chopin et fils	86
Pommard	2016 Dom. Parigot - Les Vignots	68
Volnay	2017 Dom. Parigot - Les Brouillards	61
Savigny-Les Beaunes 1 ^{er} Cru	2017 Dom. Parigot - Les Peuillets	56
Aloxe-Corton	2017 Dom. Pavelot	56
Pernand-Vergelesses	2017 Dom. Pavelot	51
Santenay	2016 Antoine Olivier - Le Temps des cerises	48
Santenay 1 ^{er} Cru	2017 Maison Chanzy - Beaurepaire	54
Mercurey 1 ^{er} Cru	2017 Maison Chanzy - Clos du Roy	52
Rully	2017 Maison Chanzy - En Rosey	38
Chassagne Montrachet	2016 Dom. Roux - « Vieilles Vignes »	58
Pinot Noir de France	2016 Daudet-Naudin	23

Rhône

Côte du Rhône	2016/2017 Dom. Guy Mousset	28
Côte du Rhône Bio	2017 M. Chapoutier - Collection Bio	26
Côte du Rhône	2017 M. Chapoutier Belleruche	48
Saint Joseph	Mag.2015/Bt.2016 M. Chapoutier Deschamps	72 36
Crozes-Hermitage	2016 M. Chapoutier Petite Ruche(½ 2014)	63 31 17
Châteauneuf du Pape	2015 M. Chapoutier La Bernardine	54
Gigondas	2016/2017 M. Chapoutier	41
Hermitage	2012 M. Chapoutier La Sizeranne	81

Languedoc Roussillon

Côtes du Luberon	2017 M. Chapoutier La Ciboise	20
IGP Charentes Maritime	2015 Les Hauts de Talmont	29
Minervois Bio	2016 Plantation 1905 (23 cépages anciens)	29
Minervois Bio	2016 Malbec Alicante	24
Minervois Bio	2016 Dom. Tour Boisée	24
Côtes du Roussillon Villages	2016/2017 M. Chapoutier Bila-Haut	23
Pic St Loup	2015/2016 Bergerie du Capucin	33

Provence

Côtes de Provence Bio	2016 Domaine de l'Ile de Porquerolles	39
------------------------------	---------------------------------------	----

Italie

Valpolicella Bio	2016/2017 Speri	28
Valpolicella	2016/2017 Luigi Righetti	24
Barbera d'Asti	2014/2015 Vigna Vecchia	27

Espagne

Ribera del duero	2014 Mathilde Chapoutier	27
------------------	--------------------------	----

Portugal

Eleivera	2013/2014 Tinto duro	25
----------	----------------------	----



BLANCS

		Mag.	Bt.	Demi
Bordeaux				
Pessac Léognan	2016 Les Chênes de Bouscaut		40	
Sauternes	2015 Brume de la Tour Blanche		46	
Sauternes	2007 La Perle d'Arche		56	
Loire et centre				
Pouilly fumé	2017 Château Tracy Melle de « T » (½ 2016)		36	19
Sancerre	2013 Fournier Grande cuvée La Chaudouillonne		43	
Bourgogne				
Meursault	2016 Dom. Parigot - Les Vireuils Dessous		71	
Santenay	2015 Dom. Remoissenet		51	
Bourgogne Aligoté	2016 Dom. Dom. Parigot		31	
AOC Bourgogne	2016 Dom. Remoissenet - Renommée		36	
Pouilly Fuissé nature	2015/2016 Christophe Terrier cuvée d'Alexandre		48	
Saint Aubin	2015 Roux Père et fils La Pucelle		46	
Viré-Clessé	2017 Trenel		33	
Chardonnay de France	2017 Daudet-Naudin		23	
Haute côte de Beaune	2015 Dom. Roux Père et fils		36	
Haute côte de Beaune	2017 Dom. Parigot - Vieilles Vignes		38	
Rhône				
Côte du Rhône Bio	2017 St Etienne - Les Abelhas		28	
St Joseph	2014 M. Chapoutier Deschamps		41	
St Joseph Bio « Les Granits »	2012/2015 Parcelle M. Chapoutier		98	
Châteauneuf du Pape	2014 M. Chapoutier La Bernardine		54	
Languedoc Roussillon				
Côtes du Roussillon	2016/2017 M. Chapoutier Bila-Haut		23	
Vins de Pays				
Côte du Luberon	2016/2017 M. Chapoutier La Ciboise		20	
Languedoc	2016 Picpoul de Pinet		26	

ROSE

Provence				
Côtes de Provence Bio	2016 Domaine de l'Ile de Porquerolles		39	
Côtes de Provence	2015 Charme des Demoiselles (½ 2015)		58	15
IGP Méditerranée	2018 Sainte Béatrice - Cuvée des Princes		24	

CHAMPAGNES

Billecart Salmon	Brut		66	
Billecart Salmon	Brut Rosé		89	
Henri Dosnon 100% Chardonnay	Blanc de Blanc		59	
Dosnon 10% Chardonnay 90% Pinot Noir	Brut		44	
Dosnon	Brut Rosé		54	
Laurent Perrier	Brut	129	59	
Laurent Perrier	Ultra Brut « zéro dosage »		80	
Laurent Perrier	Brut Millesimé 2006		69	