

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



**LA CARTE**

**Entrées**

- Bonbons croustillants** / chèvre frais / dattes / sirop d'érable bio / pousses d'épinards 9  
**Noix de st Jacques crues au naturel** / huile d'olive / jus de citron / parmesan / combava 12  
**Œufs durs bio mimosa** / mayonnaise / ciboulette / cœur de sucrine 8  
**Velouté de petits pois bio et menthe fraîche** / magret fumé / crème de truffe blanche 9  
**Ravioles au Comté** / sauce Tom Yam / queues d'écrevisses / cacahuètes 11  
**Salade thaï aux gambas** / quinoa / mangue / noix de coco / baies de goji 12  
**Assiette de saucisson sec Iberique et jambon Serrano** / beurre salé / cornichons 9  
**Lingot de foie gras de canard\* entier mi-cuit** / sablé parmesan / 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.  
**Terrine de campagne à l'ancienne** / pickles 9

**Plats**

- Risotto** / Noix de st Jacques / nuage homard / ciboulette / combava / parmesan 23  
**Tartare de daurade royale bio** / mangue / orange / granny smith / cœur de sucrine 21  
**Linguine aux gambas** / asperges vertes / pleurottes poêlées / huile de homard / parmesan 19  
**Onglet de boeuf Angus "Ecosse"** / purée beurre salé / pleurottes poêlées / jus court 22  
**Tartare de bœuf « à l'Italienne »** tomates, basilic, parmesan / pommes grenailles / sauce tartare 19  
**Pasta carbonara** / chorizo Pata Negra / œuf poché / parmesan / ciboulette 19  
**Poêlée de légumes verts** / chèvre cendré / sauce Tom Yam (à part) / herbes fraîches 18  
**Ravioles au Comté** / crème / ciboulette / pesto / parmesan 17  
**Salade César** / poulet croustillant / romaine / parmesan / balsamique de figes / croûtons / œuf mimosa / sauce césar (à part) 18

**Assortiment de fromages 14**

accompagné de beurre salé, confiture de figes Corse

**Chèvre cendré 7 / Comté 24 mois 8 / Pécorino à la truffe 9**

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

- Crème brûlée vanille** / compote de rhubarbe  
**Croustillant chocolat praliné** / crème anglaise  
**Cheese cake** / caramel beurre salé **ou** coulis de fruits rouges  
**Sablé** / framboises / mascarpone pistache / combava  
**Tarte citron** / shortbread / meringue italienne  
**Pavlova** / fraises / oranges / meringue / chantilly  
**Affogato** / glace vanille / espresso Nespresso

**Glace vanille petit pot (80 ml.), gavotte chocolat lait 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  
Epicerie-fine - Caviste - Privatisation

## ROUGES

### Bordeaux

Bordeaux Superieur	2012 Château Machorre	23
Bordeaux Blaye	2016 Château Haut Grelot	23
Margaux	2012 Les Hauts du Tertre (½ 2011)	51 27
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)	58 29
Saint Julien	2015 Sarget de Gruaud Larose	64
Saint Julien	2013 Château Lalande Borie	54
Saint Emilion	2014 Château Fonbel	51
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	2016 Henry Marionnet Gamay cépage oublié	26
Touraine	2018 Henry Marionnet Première vendange	26

### Beaujolais

Julienas <b>nature</b>	2016/2017 Christophe Terrier « cuvée d'Avant »	41
Moulin à Vent	2017 Reine de Nuit	34
Côte de Brouilly	2017 Trenal	27

### Bourgogne

Gevrey-Chambertin	2015 Dom. Alain Jeanniard	88
Chambolle Musigny	2015 Dom. A. Chopin et fils	86
Pommard	2016 Dom. Parigot - Les Vignots	71
Volnay	2017 Dom. Parigot - Les Brouillards	61
Savigny-Les Beaunes 1 <sup>er</sup> Cru	2017 Dom. Parigot - Les Peuilletts	58
Pernand-Vergelesses	2017 Dom. Pavelot	51
Santenay 1 <sup>er</sup> Cru	2017 Maison Chanzy - Beaurepaire	56
Mercurey 1 <sup>er</sup> Cru	2017 Maison Chanzy - Clos du Roy	52
Chassagne Montrachet	2016 Dom. Roux - « Vieilles Vignes »	58
Pinot Noir de France	2017 Daudet-Naudin	24

### Rhône

Côte du Rhône	2017 Dom. Guy Mousset	28
Côte du Rhône <b>Bio</b>	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	96
Côte Rôtie	2017 M. Chapoutier Les Bécasses	86

### Languedoc Roussillon

IGP Charentes Maritime	2015 Les Hauts de Talmont	29
Minervois <b>Bio</b>	2016 Plantation 1905 (23 cépages anciens)	29
Minervois <b>Bio</b>	2016 Malbec Alicante	24
Minervois <b>Bio</b>	2016 Dom. Tour Boisée	24
Côtes du Roussillon Villages	2016/2017 M. Chapoutier Bila-Haut	23
Pic St Loup	2017 Bergerie du Capucin	34

### Provence

Côtes de Provence <b>Bio</b>	2016 Domaine de l'Ile de Porquerolles	39
------------------------------	---------------------------------------	----

### Vins de Pays

Côte du Luberon	2017 M. Chapoutier La Ciboise	20
Rouge Coquine	Jean René Nudant	26

### Italie

Valpolicella <b>Bio</b>	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
<b>Bordeaux</b>				
Pessac Léognan	2016/2017 Les Chênes de Bouscaut		40	
Sauternes	2015 Brume de la Tour Blanche		46	
Sauternes	2007 La Perle d'Arche		56	
<b>Loire et centre</b>				
Pouilly fumé	2017 Château Tracy Melle de « T » (½ 2016)	36		19
Sancerre	2013 Fournier Grande cuvée La Chaudouillonne	43		
<b>Bourgogne</b>				
Meursault	2016 Dom. Parigot - Les Vireuils Dessous		71	
Bourgogne Aligoté	2016 Dom. Dom. Parigot		31	
AOC Bourgogne	2016 Dom. Remoissenet - Renommée		38	
Pouilly Fuissé <b>nature</b>	2015/2016 Christophe Terrier cuvée d'Alexandre		51	
Saint Aubin	2015 Roux Père et fils La Pucelle		46	
Viré-Clessé	2018 Trenel		33	
Chardonnay de France	2018 Daudet-Naudin		24	
Haute côte de Beaune	2017 Dom. Parigot - Vieilles Vignes		38	
<b>Rhône</b>				
Côte du Rhône <b>Bio</b>	2017 St Etienne - Les Abelhas		28	
St Joseph	2014 M. Chapoutier Deschamps		41	
St Joseph <b>Bio</b> « Les Granits »	2012/2015 Parcelle M. Chapoutier		98	
Châteauneuf du Pape	2014 M. Chapoutier La Bernardine		54	
Condrieu	2017 M. Chapoutier Invitare		66	
<b>Languedoc Roussillon</b>				
Côtes du Roussillon	2016/2017 M. Chapoutier Bila-Haut		23	
Picpoul de Pinet	2016/2017 Dom. Félines Jourdan		26	
<b>Vins de Pays</b>				
Côte du Luberon	2016/2017 M. Chapoutier La Ciboise		20	

## ROSE

<b>Provence</b>				
Côtes de Provence <b>Bio</b>	2017 Domaine de l'Ile de Porquerolles		39	
Côtes de Provence	2015 Charme des Demoiselles (½ 2015)	63		
IGP Méditerranée	2018 Sainte Béatrice - Cuvée des Princes	58	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		
Laurent Perrier	Brut	129	59	
Laurent Perrier	Ultra Brut « zéro dosage »	80		
Laurent Perrier	Brut Millesimé 2006	69		