

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
Epicierie-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 Premiere vendange	26

Beaujolais

Julienas nature	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 ^{er} Cru	2017 Dom. Parigot - Les Peuilletts	58
Pernand-Vergelesses	2017 Dom. Pavelot	51
Santenay 1 ^{er} Cru	2017 Maison Chanzy - Beaurepaire	56
Mercurey 1 ^{er} 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 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	96
Côte Rôtie	2017 M. Chapoutier Les Bécasses	86

Languedoc Roussillon

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	2017 Bergerie du Capucin	34

Provence

Côtes de Provence Bio	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 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	2016/2017 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	
Bourgogne Aligoté	2016 Dom. Dom. Parigot		31	
AOC Bourgogne	2016 Dom. Remoissenet - Renommée		38	
Pouilly Fuissé nature	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	
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	
Condrieu	2017 M. Chapoutier Invitare		66	
Languedoc Roussillon				
Côtes du Roussillon	2016/2017 M. Chapoutier Bila-Haut		23	
Picpoul de Pinet	2016/2017 Dom. Félines Jourdan		26	
Vins de Pays				
Côte du Luberon	2016/2017 M. Chapoutier La Ciboise		20	

ROSE

Provence				
Côtes de Provence Bio	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	