LES VIEILLES POUTRES

• Carte & Menus

• **MENU A 33,50 €**

- Saumon de Norvège fumé maison, Toasts sauce mousseuse au fromage blanc
- Foie gras de canard maison en gelée de xérès Confiture de pommes d'oignons et de pruneaux à l'orange
- Les 3 Gambas poêlée à la concassée de tomate de courgettes et poivrons rouges et noix de St Jacques en gratin au sabayon de Muscadet
- ***
- Faux filet de bœuf Charolais grillée, sauce au poivre gris Pomme de terre gratinée et légumes de saison
- Pavés de noix de veau du Limousin poêlés aux girolles, aux pleurotes et aux champignons de Paris Jus réduit au Marsala, gratin Dauphinois et légumes de saison
- Canard en 2 façons : Le magret rôti sauce légèrement crémée au Marsala La cuisse confite, gratin Dauphinois et légumes de saison
- Ris de veau braisé en cocotte, oignons rissolés raisins de Corinthe Pleurotes et champignons de Paris, sauce crème à la ciboulette

Supplément 3.80 €

- Filet de turbot poêlé, sauce mousseline Printanière de légumes
- ***
- Assiette de fromages Ou Aumônière croustillante de Brie Ou notre carte des Desserts
- Assiette de fromages Ou Aumônière croustillante de Brie Et notre carte des Desserts

Supplément 3.00 Euros

• **Menu à 15.00€**

Servi le midi du mardi au vendredi

- Salade composée aux foies de volailles aux gésiers confits et aux haricots Soissons
- Rillettes de lotte et saumon fumé maison
- Entrée du jour
- ***
- Fricassée de poulet façon coq au vin, tagliatelles fraîches
- Quenelle de Merlan et filet de saumon en gratin aux moules de Hollande
- Poisson du jour Ou Plat du jour
- ***
- Dessert du jour Ou Fromage Ou Café
-

- **Menu à 20.60 €**

Servi du Mardi midi au Samedi midi

- **Charcuteries maison :**

Terrine aux foies de volailles et madère, Rillettes au confit de canard, terrine au chevreuil et au Calvados. Confiture de pommes, d'oignons et de pruneaux à l'orange

- **Mousseline chaude de limande sole au saumon et aux fruits de mer, Sauce crème à la bisque de langoustines**
- **Rillettes de lotte carpaccio de saumon de Norvège et filet de masquereau fumé maison, Toasts et sauce mousseuse au fromage blanc**
- **Terrine au chapon et au foie gras de canard Confiture de pommes, d'oignons et de pruneaux à l'orange**

Supplément 1.00 €

- ***
- **Entrecôte Française grillée sauce crème aux baies roses, pomme de terre gratinée et légumes de saison**
- **Mijoté de noix de veau légèrement crémée à la concassée de tomate**
- **Civet de biche au vin de Cahors, tagliatelles fraîches et légumes de saison**
- **Filet de mérout poêlé à la concassée de tomate aux courgettes et poivrons rouges. Rizotto au curcuma**
- ...
- **Assiette de fromages Ou notre carte des desserts Ou aumônière croustillante sur salade composée aux noix**
- **Assiette de fromages et notre carte des Desserts Supplément 3.00 €**
- **Aumônière croustillante de Brie sur salade composée aux noix Et notre carte des Desserts Supplément 3.00 €**

- **Menu à 28.00€**

Servi du Mardi midi au Samedi midi

- **Concassée de tomates en vinaigrette au basilic, filet de porc fumé maison, copeaux de parmesan, cœur d'artichaut, salade mélangée aux fruits secs**
- **Foie gras de canard maison en gelée de xérès, Toasts, confiture de pommes, d'oignons et de pruneaux à l'orange**
- **Saumon de Norvège fumé maison, Toasts et sauce mousseuse au fromage blanc**
- ***
- **Faux filet de bœuf Français, sauce au poivre gris, Pomme de terre gratinée et légumes de saison**
- **Pavé de noix de veau du Limousin poêlé réduit au Marsala, gratin Dauphinois et légumes de saison**
- **Canard en 2 façons : La cuisse confite, le filet rôti sauce poivrade, Gratin Dauphinois et légumes de saison**
- **Filet de bar poêlé, beurre citronné au cerfeuil sauvage, Rizotto aux crevettes, moules de Hollande et coquilles St Jacques**
- ***
- **Ou Supplément 3.80 € - Ris de veau braisé en cocotte, oignons rissolés raisins de Corinthe, Pleurotes et champignons de Paris, sauce crème à la ciboulette**

- Assiette de fromages Ou notre carte des Desserts Ou aumônière croustillante sur salade composée aux noix
- Assiette de fromages et notre carte des Desserts Supplément 3.00 €
- Aumônière croustillante de Brie sur salade composée aux noix Et notre carte des Desserts Supplément 3.00 €

- **Menu à 29.50 €**

Servi le Samedi soir et le Dimanche

- Terrine au chapon et au foie gras de canard, Confiture de pommes, d'oignons et de pruneaux à l'orange
- Rillettes de lotte au Riesling, carpaccio de saumon de Norvège fumé maison, Toasts et sauce mousseuse au fromage blanc
- Mousseline de sole et de merlan Aux coquilles St Jacques crevettes et moules de hollande

Sauce très légèrement crémée à la bisque de langoustines

- **Poêlon panaché :**

Coques et duxelle de légumes crémée, Coquilles St Jacques à la bisque de langoustines crevettes façon Basquaise, Escargots façon Bourguignonne

- Cœur de rumsteck de bœuf Français grillé, sauce au poivre gris, Pomme de terre gratinée et légumes de saison
- Assiette composée :

Paleron de bœuf au vin du Beaujolais, Blanc de poulet façon thaï au lait de coco et au curry vert

- Filet de daurade royale crème réduite au Riesling, Rizotto au curcumin aux crevettes et aux moules de bouchot
- Assiette de fromages Ou Aumônière croustillante de Brie Ou notre carte des Desserts
- Assiette de fromages Ou Aumônière croustillante de Brie Et notre carte des Desserts Supplément 3.00 €
- ***
- Pavé de biche sauce poivrade, confiture d'airelles, gratin dauphinois et légumes de saison

- **Formule à 26.00€ (apéritif, vins et café compris)**

Servi du Mardi midi au Samedi midi Formule ne pouvant être servie avec d'autres menus ou la carte. Aucune modification n'est possible

- Apéritif maison façon sangria et ses mignardises
- Cocktail sans alcool et ses mignardises
- ***
- Terrine aux foies de volailles et madère, rillettes au confit de canard, Confiture de pommes, d'oignons et de pruneaux à l'orange
- Mousseline chaude de merlan, sauce crème à la bisque de langoustines, émincés de coquilles St Jacques et moules de Hollande.

- **Assiette composée :**

Paleron de bœuf au vin du Beaujolais, Blanc de poulet façon thaï au lait de coco et au curry vert

- **Filet de limande sole poêlé, beurre citronnée au cerfeuil sauvage, pommes de terre écrasée**
- ***
- **Dessert du jour**
- ***
- **Vin d'Alsace blanc: Edelzwicker François Lipp**
- **Vin de la Principauté d'Orange en carafe : Château Mongin 2013**
- **Café**

- [Carte & Menus](#)
- [Extrait Carte des vins](#)

- **Extrait Carte des vins**
- **VINS AUX VERRES ET AUX PICHETS**

- **Vins Rosés**
- **Alsace Pinot AOC Domaine François Lipp**

Piche. 10,00€

Piche. 5,20€

Verre. 2,60€

- **St Nicolas de Bourgueil AOC Les Graviers 2013**

Piche. 19,10€

Piche. 11,70€

Piche. 6,40€

- **Vins Rouges**
- **Vin de la Principauté d'orange 2013**

Issu de l'agriculture Biologique

Piche. 6,00€

Piche. 3,20€

Verre. 1,60€

- **Vin des cotes du Rhône rouge Château Mongin 2012**

Issu de l'agriculture Biologique

Piche. 15,00€

Piche. 9,00€

Piche. 4,80€

- **Bordeaux AOC Château Baillargeau 2010**

Piche. 16,20€

Piche. 9,80€

Piche. 5,20€

- **Bordeaux St Georges St Emilion AOC Domaine de Maison Neuve 2010**

Piche. 26,50€

Piche. 15,90€

Piche. 8,40€

- **Beaujolais Chénas AOC Le Fiefs 2011 Domaine Gautier**

Piche. 21,70€

Piche. 13,00€

Piche. 7,00€

- **St Nicolas de Bourgueil AOC Les Graviers 2013**

Piche. 19,10€

Piche. 11,70€

Piche. 6,20€

- **Bourgogne : AOC Hautes cotes de Beaunes 2012**

Piche. 20,50€

Piche. 12,40€

Piche. 6,80€

- **Vins Blancs secs**
- **Bourgogne Aligoté AOC Domaine Latour**
 - Piche. 17,10€
 - Piche. 10,50€
 - Piche. 5,60€
- **Bourgogne Chablis Vieilles Vignes Domaine des Genèves**
 - Piche. 23,10€
 - Piche. 13,90€
 - Piche. 7,40€
- **Alsace Edelzwicker AOC Pierre Hager**
 - Piche. 21,50€
 - Piche. 12,80€
 - Piche. 6,80€
- **Pouilly fumé « Les Vieilles Terres » Domaine Latour**
 - Piche. 22,50€
 - Piche. 13,90€
 - Piche. 7,20€
- **Alsace Gewurztraminer AOC Cuvée Tradition 2011**
 - Piche. 24,50€
 - Piche. 14,80€
 - Piche. 7,80€
- **Vins Blanc Moelleux**
- **Pinot Gris AOC Vieilles Vignes 2011 Pierre Hager**
 - Piche. 29,10€
 - Piche. 17,10€
 - Piche. 9,40€
- **Coteaux du Layon AOC Domaine de Varane 2010**

Piche. 28,20€

Piche. 16,90€

Piche. 9,00€

- **Sauternes AOC Château Pineau du Rey 2004**

Piche. 23,30€

Piche. 12,40€

Verre. 6,20€

- **Chaumes (AOC Loire) Château Plaisance 1988**

Piche. 48,80€

Piche. 29,30€

Piche. 15,60€