



Tout le monde en parle

CARTE DU RESTAURANT

FORMULE DEJEUNER : choix des mets indiqué par un astérisque « * » sur la carte

Entrée+plat ou plat+dessert 17€ - Entrée+plat+dessert 21€

« De tous les arts, celui qui nourrit le mieux son homme est l'art culinaire... » Pierre Dac

Les entrées

* Entrée du jour	(voir ardoise)
* Ravioles au Comté	9€
* Tartare de saumon au wazabi, crème citronnée	11€
* Antipasti de légumes grillés, pesto de roquette, vinaigrette miel citron	9€
* Tartare de tomates et Burrata, sauce pesto	11€
* Salade TLMP (poulet, salade, tomates, concombres, mozzarella, parmesan, sauce Thai)	8€
- Assiette de charcuterie	13€
- Terrine de campagne, mesclun	7€
- Foie gras sur toast, chutney aux figues	16€
- Crème de lentilles au copeaux de foie gras (servie chaude)	11€

« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur » Théodore Zeldin

Les plats

* Plat du jour	(voir ardoise)
* Pavé de saumon, légumes sautés, sauce vierge à la mangue	18€
- Gambas grillées, écrasé de pommes de terre et de patates douces, sauce au persil et au citron vert	22€
* Suprême de poulet, riz sauté aux poivrons, sauce aigre douce épicée	15€
- Aiguillette de canard, réduction au balsamique et au miel, flan de polenta	19€
- Filet de bœuf, purée de patates douces, légumes sautés, sauce au foie gras	26€
* Faux filet, sauce au poivre, pommes de terre rissolées	18€
* Tartare de bœuf, frites, salade	15€
* Hamburger au reblochon, frites, salade	17€
- Risotto aux cèpes	16€
* Salade TLMP (poulet, salade, tomates, concombres, mozzarella, parmesan, sauce Thai)	13€
- Garniture supplémentaire	3€

« La meilleure façon de résister à la tentation c'est d'y céder... » Oscar Wilde

Les desserts

* Dessert du jour	(voir ardoise)
* Secret citron sur son sablé et son coulis (création de « Philippe URRACA»)	8€
Macaron géant aux fruits rouges	9€*
* Tiramisu au spéculoos	9€
- Secret au chocolat sur son craquant au nougat, (création de « Philippe URRACA»)	10€
* Moelleux au chocolat, cœur coulant caramel salé (15 minutes de cuisson)	9€
- Trio de petits choux à la crème et pop cake	10€
- Café gourmand	10€
- Thé gourmand	11€

TOUT LE MONDE EN PARLE RESTAURANT BAR CLUB TERRASSE

Les tickets restaurants sont acceptés uniquement en déjeuner. Nous n'acceptons pas les règlements par chèque
TVA 10% sur la restauration et les boissons non alcoolisées/ 20% sur les alcools - Viande d'origine de la Communauté Européenne

L'information des allergènes à déclaration obligatoire présents dans nos produits est disponible
auprès du responsable maître d'hôtel (règlement UE N°1169/2011 relatif à l'information du consommateur).

« Le vin est la caverne de l'âme » Erasme

Les vins rouges

	Bouteille	Verre 15cl	Carafe 50cl
Val de Loire			
• Saumur Champigny AOC – Les Chanteraines <i>Souple et rond, avec une jolie fraîcheur et un nez de framboise.</i>	22€	5€	15€
Bourgogne et Beaujolais			
• Brouilly AOC - Château des Tours <i>Une belle matière, soyeuse et caressante, soutenue par un nez de fruits bien mûrs.</i>	28€	7€	18€
Vallée du Rhône			
• Côtes du Rhône AOC - Guigal Réserve de Lutèce <i>Une grande signature pour un vin rond et fondu, épicé et bien mûr.</i>	26€	7€	18€
• Côte Rôtie AOC -E.Guigal « Brune et Blonde » <i>Dévoile des arômes de petits fruits rouges, d'épices et de bois. Ses tannins sont ronds et fondus avec des saveurs de framboises, de mûres et de vanille.</i>	90€		
Bordeaux « la Rive Droite »			
• Bordeaux AOC - Moulin de Labordes <i>Des tannins présents et bien mûrs, enrobés par le fruit noir et les épices.</i>	19€	5€	14€
• Castillon Côtes de Bordeaux AOC – Château des Demoiselles <i>Des tannins bien enrobés par le fruit noir et les notes boisées.</i>	24€	6€	15€
• Saint-Emilion AOC – Château Tour de Beauregard <i>Plein et charnu, avec des tannins enrobés, bien présents en finale.</i>	32€		
Bordeaux « La Rive Gauche »			
• Saint-Estèphe AOC-Château Moutinot <i>Charnu en bouche, aux tannins bien enrobés, au nez de bois neuf, avec des notes de coco, brioche et vanille</i>	36€		
• Le Dada de Rouillac – Pessac Léognan AOC -second du château de Rouillac <i>Moderne, charnu et soyeux, au nez de mûre et de cassis, d'épices et de bois</i>	48€		

« Une journée sans vin est une journée sans soleil » dicton provençal

Les vins blancs

• IGP Côtes de Gascogne - Domaine de Joÿ l'Esprit <i>Sec et nerveux, au nez de fruits exotiques et de pamplemousse.</i>	19€	5€	14€
• IGP Pays d'Oc - Chardonnay Orchys <i>Élégant, aux notes de fleurs blanches, à la finale fraîche et citronnée.</i>	22€	6€	16€
• Sancerre AOC – Les Broux <i>Droit, frais et désaltérant, au nez de buis et de zestes d'agrumes.</i>	36€		
• Pouilly Fumé AOC - Les Clairières <i>D'une belle fraîcheur minérale et racée, au nez de silex et d'agrumes.</i>	34€	7€	22€

Les vins rosés

• IGP Méditerranée - Demoiselle Sans-Gêne AB <i>Très pâle, croquant et frais, au nez de fruits blancs.</i>	19€	5€	14€
• Côtes de Provence AOC – Minuty Prestige <i>Vin rosé pâle qui exprime des arômes intenses d'agrumes et de fleurs blanches. Sa bouche riche et veloutée associée à sa fraîcheur lui confèrent un côté aérien. La référence des vins rosés</i>	36€ Magnum 80€	8€ Jéroboam 180€	

Les vins du mois

26€ 6€

Les eaux

	jour	nuit
Evian ou Badoit 50 cl	4€	6€
Evian ou Badoit 100 cl	6€	10€

Boissons chaudes (jusqu'à minuit)

Café	2.50€
Café double ou café crème	5€
Thé : Earl Grey, Ceylan, menthe	4€
Infusion tilleul, verveine ou menthe	4€
Irish Coffee	10€