



Tout le monde en parle

TOUT LE MONDE EN PARLE RESTAURANT BAR CLUB TERRASSE

• Grille tarifaire en vigueur à partir du Lundi 9 Janvier 2023 •

Formule Casa 35€ ttc (Proposée du Mardi au Mercredi)

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Entrée au choix :

Tartare de saumon au wasabi, crème citronnée
Antipasti de légumes grillés, pesto de roquette, vinaigrette miel citronné
Foie gras sur toast, chutney aux figues (Supplément de 10€)

Plat au choix :

Pavé de saumon, légumes sautés, sauce vierge à la mangue
Filet de poulet, purée de patates douces, sauce aigre douce épicée
Faux filet, sauce au poivre, pommes de terre rissolées

Dessert au choix :

Feuillantine chocolat
Finger passion coulis de fruits rouges

Formule TLMP 50€ ttc (Proposée du Mardi au Vendredi)

Entrée au choix :

Tartare de saumon au wasabi, crème citronnée
Antipasti de légumes grillés, pesto de roquette, vinaigrette miel citronné
Ravioles au comté
Foie gras sur toast, chutney aux figues (Supplément de 10€)

Plat au choix :

Pavé de saumon, légumes sautés, sauce vierge à la mangue
Filet de poulet, purée de patates douces, sauce aigre douce épicée
Faux filet, sauce au poivre, pommes de terre rissolées

Dessert au choix :

Finger mousse passion, coulis de fruits rouges
Feuillantine chocolat
Gâteau événement : chocolat ou fruits rouges

Les boissons :

Une bouteille de vin pour 3 :
Bordeaux AOC-Moulin de Labordes
IGP Côtes de Gascogne-domaine de Joy l'Esprit
IGP Méditerranée-Demoiselle Sans Gène AB

Formule Délice 63€ ttc (Proposée du Mardi au Samedi)

Apéritif au choix : Punch maison ou Cocktail de fruits sans alcool

Entrée au choix :

Tartare de saumon au wasabi, crème citronnée
Antipasti de légumes grillés, pesto de roquette, vinaigrette miel citronné
Foie gras sur toast, chutney aux figues (Supplément de 10€)

Plat au choix :

Pavé de saumon, légumes sautés, sauce vierge à la mangue
Filet de poulet, purée de patates douces, sauce aigre douce épicée
Faux filet, sauce au poivre, pommes de terre rissolées

Dessert au choix :

Finger mousse passion, coulis de fruits rouges
Feuillantine chocolat
Gâteau événement : chocolat ou fruits rouges
Coupe de Champagne Amadéo (supplément 11€)

Les boissons :

Une bouteille de vin pour 3 : Bordeaux AOC-Moulin de Labordes • IGP Côtes de Gascogne-domaine de Joy l'Esprit • IGP Méditerranée-Demoiselle Sans Gène AB
Une bouteille d'eau pour 4 : Evian ou Badoit /

Formule Azur 95€ ttc (Proposée du Mardi au Samedi)

Apéritif au choix :

Punch maison ou Cocktail de fruits sans alcool

Entrée au choix :

Duo de tartares : Tartare de dorade vinaigrette aux agrumes et tartare de saumon au wasabi
Tomates burrata sauce pestou
Foie gras sur toast, chutney aux figues

Plat au choix :

Filet de daurade, flan de polenta sauce aux agrumes
Filet de bœuf, pomme écrasée sauce foie gras
Risotto aux cèpes

Dessert au choix :

Moelleux au chocolat, cœur coulant caramel salé
Le tiramisu façon TLMP
Gâteau événement : chocolat ou fruits rouges

Les boissons :

Une bouteille de vin pour 3 : Château des Demoiselles • Pouilly-Fumé • Minuty Prestige
Une bouteille d'eau pour 4 : Evian ou Badoit / une bouteille de champagne "Amadeo" pour 6

Formule Prestige 120€ ttc

(Proposée du Mardi au Samedi)

(sur réservation 3 jours avant la prestation)

Apéritif au choix :

Kir royal au cassis
Cocktail de fruits sans alcool

Entrée au choix :

Duo de tartares : Tartare de dorade vinaigrette aux agrumes et tartare de saumon au wasabi
Foie gras de canard poêlé sur son lit de légumes, sauce asiatique

Plat au choix :

Filet de bœuf, purée de patates douces, légumes sautés, sauce au foie gras
Risotto aux cèpes

Fromage :

Camembert cuit au four et mesclun

Dessert au choix :

Farandole de desserts
Gâteau événement : chocolat ou fruits rouges

Les boissons :

Une bouteille de vin pour 3 :
Château des Demoiselles
Sancerre AOC-les Broux
Minuty Prestige

Une bouteille d'eau pour 4 : Evian ou Badoit / une bouteille de champagne "Amadeo" pour 6

Le Vendredi et Samedi soir, la direction ne garantit pas que vous puissiez garder vos tables après minuit

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).



out le monde en parle

« 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>	24€	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>	32€	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>	36€	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>	99€		
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>	22€	5€	14€
• Castillon Côtes de Bordeaux AOC – Château des Demoiselles <i>Des tannins bien enrobés par le fruit noir et les notes boisées.</i>	30€	6€	15€
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>	48€		
• 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>	110€		

« 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>	22€	5€	14€
• IGP Pays d'Oc - Chardonnay Orchys <i>Élégant, aux notes de fleurs blanches, à la finale fraîche et citronnée.</i>	25€	6€	16€
• Sancerre AOC – Les Broux <i>Droit, frais et désaltérant, au nez de buis et de zestes d'agrumes.</i>	45€		
• Pouilly Fumé AOC - Les Clairières <i>D'une belle fraîcheur minérale et racée, au nez de silex et d'agrumes.</i>	45€	8€	22€

Les vins rosés

• IGP Méditerranée - Demoiselle Sans-Gêne AB <i>Très pâle, croquant et frais, au nez de fruits blancs.</i>	25€	6€	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>	48€ Magnum 90€	9€ 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€

Le vin est servi exclusivement au restaurant, nous ne servons pas de vin pendant le club
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
TVA 10% sur la restauration et les boissons non alcoolisées 20% sur les alcools