



# 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
<b>Val de Loire</b>			
• Saumur Champigny AOC – Les Chanteraines <i>Souple et rond, avec une jolie fraîcheur et un nez de framboise.</i>	24€	5€	15€
<b>Bourgogne et Beaujolais</b>			
• Brouilly AOC - Château des Tours <i>Une belle matière, soyeuse et caressante, soutenue par un nez de fruits bien mûrs.</i>	32€	7€	18€
<b>Vallée du Rhône</b>			
• 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€		
<b>Bordeaux « la Rive Droite »</b>			
• 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€
<b>Bordeaux « La Rive Gauche »</b>			
• 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