

# tout le monde en parle

TOUT LE MONDE EN PARLE RESTAURANT BAR CLUB TERRASSE

• Grille tarifaire en vigueur à partir du Février 2024 •

## Formule Casa 35€ ttc (Proposé 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 Délice 58€ ttc sans boissons Formule Délice 68€ ttc (Proposé 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 évènement : pour l'ensemble de la table  
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 TLMP 49€ ttc sans boissons Formule TLMP 56€ ttc (Proposé 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 :

Feuillantine chocolat  
Finger passion coulis de fruits rouges  
Gâteau évènement : pour l'ensemble de la table

### 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 Azur 98€ ttc (Proposé du Mardi au Samedi) Sur réservation 3 jours avant la prestation

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 :

Mœlleux au chocolat, cœur coulant caramel salé  
Le tiramisu façon TLMP  
Gâteau évènement : pour l'ensemble de la table

### Les boissons :

Une bouteille de vin pour 3 : Castillon Château Beynat • Sancerre AOC-les Broux • Minuty Prestige  
Une bouteille d'eau pour 6 : Evian ou Badoit / une bouteille de champagne «Amadeo» pour 6

## Formule Prestige 125€ ttc (Proposé 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 évènement : pour l'ensemble de la table

### Les boissons :


Une bouteille de vin pour 3 :  
Castillon Château Reynat  
Château Reynat Carillon Côte de Bordeaux  
Sancerre AOC-les Broux

Une bouteille d'eau pour 6 : 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>Souple et rond, avec une jolie fraîcheur et un nez de framboise</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€
<b>Bordeaux « La Rive Gauche »</b>			
• Château Baradieu..... <i>Charnu en bouche, aux tanins bien enrobés, au nez de bois neuf, avec des notes de coco, brioche et vanille</i>	48€		
• Château Tour Leognan..... <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 blanche Sa bouche riche et veloutée associée à sa fraîcheur lui confèrent un côté aérien. La référence des vins rosés</i>	48€	9€	
		Magnum 90€	Jéroboam 180€

**Les vins du mois**..... 26€ 6€

**Les eaux**

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