

NOTRE CAVE

par notre sommelier

NOS VINS BLANCS AOP

		12 CL	50 CL	75 CL
MOUTON CADET	Baron Philippe de Rothschild,	6	25	35
VIN D'ALSACE - RIESLING	Domaine Mittnacht	8,3	33,9	48
POUILLY FUMÉ	La Moynerie	9,5	38,9	55
CHABLIS	Domaine Laroche	7,8	31,8	45
CHABLIS 1er Cru	«Vaulorent », Domaine JP & Benoit Drouin 2016	-	-	89
MEURSAULT	Vielles vignes, Vincent Girardin 2017	-	-	120
POUILLY FUISSÉ	Maison Champy	-	-	58
CONDRIEU	Terrasses de l'empire, Domaine Vernay 2016	-	-	150
ST JOSEPH	Stéphane Montez	-	-	82
PAYS D'OC IGP	Baron Philippe de Rothschild, Chardonnay	5	20,5	29
GRAVES	Chateau Tour Leognan 2016	-	-	105
MUSCADET DE SÈVRE & MAINE	Michel Bregeon	6,4	26,1	37

NOS VINS ROSÉS AOP

SABLE DE CAMARGUE IGP	Domaine Royal de Jarras	5	20,5	29
CÔTES DE PROVENCE	Cuvée Senequier by La Gordonne	5,7	23,3	33
CÔTES DE PROVENCE	La Chapelle Gordonne	7,6	31,1	44
CÔTES DE PROVENCE	Domaine La Rouillère	-	-	46
CÔTES DE PROVENCE	Minuty Prestige	-	-	48

NOS VINS ROUGES AOP

BOURGOGNE	Frédéric Magnien	8,3	33,9	48
GEVREY-CHAMBERTIN	Vielles Vignes, Domaine Harmand Geoffroy 2016	-	-	120
CLOS VOUGEOT GRAND CRU	Laurent Roumier 2016	-	-	190
VOSNE-ROMANEE 1er Cru	Domaine Guton 2011	-	-	210
ALOXE CORTON 1er Cru	«Les Fournières», Domaine Arnoux 2015	-	-	155
SAVIGNY-LES-BAUNE	Maison Champy Bio	-	-	67
VOLNAY 1er Cru	Domaine Clerget	-	-	92
MERCUREY 1er Cru	Clos des Myglans	-	-	89
CÔTE DE BROUILLY	Domaine Lafond	4,9	19,8	28
CÔTES DU RHONE	Viridi Bio	5	20,5	29
CÔTE ROTIE	Blonde du Seigneur, Georges Vernay	-	-	135
ST JOSEPH	Stéphane Montez	-	-	80
CROZES HERMITAGE	David Reynaud Bio	-	-	52
PIC SAINT LOUP	Domaine des Rocs, Bio	5,9	24	38
COLLIOURES	Les Hauts de Pauliles	-	-	45
MEDOC	Lacombre Noaillac, Cru Bourgeois	6,6	26,9	34
MARGAUX	Château Boston 2013	-	-	65
SAINT EMILION	Château Fonroque, Grand Cru Classé 2013 Bio	-	-	75
SAINT ESTEPHE	Les Ormes de Pez 2012	14,2	57,9	82
MOULIS	Château Poujeaux 2010	-	-	110
PAUILLAC	Château Pedesclaux, Grand Cru Classé 2016	-	-	95
SAINT EMILION	Château Figeac 2007	-	-	260
SAINT ESTEPHE	Château Montrose Grand Cru Classé 2010	-	-	570

NOS CHAMPAGNES

	12 CL	75 CL
POMMERY ROYAL SILVER BRUT	15	95
POMMERY ROSÉ	16	105
RUINART BLANCS DE BLANCS	-	160
CUVÉE LOUISE	-	190
CRISTAL ROEDERER	-	380

EAUX MINÉRALES

EVIAN	8,8
BADOIT ROUGE	8,8
BADOIT VERTE	8,8



À PARTAGER

Tarama de la maison Petrossian	15,5
Véritable houmous, pain pita	14
Sardines d'Espagne, pain toasté	22
Straciatella, pain toasté	16
Petit camembert rôti au miel	14
Guacamole maison, chips de maïs	14
Langoustines (6 pièces)	20
Bulots (200gr), mayonnaise	8
Crevettes roses (8 pièces)	15,5
Huitres Fine de claire n°3 (6 pièces)	16
Bœuf fumé «faux filet»	9
Jambon cuit à la truffe	9
Tomme «Vieux Rodez»	9
San Daniel «DOP» 14 mois	10

ENTRÉES

Avocat vinaigrette	11,5
Saumon fumé écossais, pain toasté	21
Œuf parfait et foie gras, crème de champignons	18
Escargots XXL	19,5
Tartare de saumon à l'avocat	16,5
Vapeurs de crevettes	22
Carpaccio de betterave, chèvre frais	11,5

SALADES REPAS

Poulet rôti «caesar dressing»	19
Salade de chou Kale, quinoa et pamplemousse	14,5
Burrata, mangue et avocat	19





BAR À COQUILLAGES

(Aussi à emporter)

LES HUÎTRES

6 PIÈCES

Gillardeau	n°5 : 19	n°3 : 27	n°2 : 30
Fine de claire	n°4 : 13	n°3 : 16	n°2 : 20
Creuses de Bretagne			n°3 : 14
Plates Belon			n°2 : 27

Dégustation d'Huîtres

POUR UN (12 HUÎTRES) 38

- 3 Gillardeau n°3
- 3 Claire n°3
- 3 Creuse n°3
- 3 Belon n°2

POUR DEUX (24 HUÎTRES) 75

- 6 Gillardeau n°3
- 6 Claire n°3
- 6 Creuse n°3
- 6 Belon n°2

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

Homard bleu	1/2	ENTIER
& sa mayonnaise maison	35	68
Tourteau	11	20

Palourdes (6 pièces)	15	Crevettes roses (8 pièces)	15,5
Moules d'Espagne (12 pièces)	12	Crevettes grises (100gr)	9,5
Bulots (200gr)	8	Langoustines (6 pièces)	20

LES PLATEAUX

le Durand 68

- 9 huîtres creuses n°3
- 1/2 tourteau
- 3 crevettes roses
- crevettes grises
- bulots
- 3 langoustines
- 3 palourdes
- 3 moules d'Espagne

le Dupont 168

- 4 huîtres creuses n°3
- 4 huîtres spéciales n°3
- 4 huîtres Belon n°2
- 4 huîtres claire n°2
- 1 homard bleu entier
- 4 palourdes
- 8 crevettes roses
- crevettes grises
- 6 moules d'Espagne
- bulots
- 6 langoustines



MENU

PLATS

Tartare de bœuf Senequier	22,5
Saumon «Bomlo» cuit à la vapeur	28
Rigatoni, crème de lard et parmesan	18
Noix de Saint Jacques, sauce Armoricaïne	29
Le classique cheeseburger «Bœuf Aberdeen»	23,5
Omelette à la truffe, cœur de laitue	28
Paillard de poulet mariné au citron	23
Cabillaud, crème de poireaux et sucrose à la plancha	27
Ravioles à la truffe de la maison Perrin	28
Notre Fish & Chips	23
Thon mi-cuit aux graines de sésame, coriandre	26
La sole de pêche française, cuite meunière (env. 500gr)	55
Véritable filet de bœuf au poivre	39
Entrecôte «Angus» (env. 280 gr)	31
Foie de veau français, crème d'estragon et oignons frits	28
Homard bleu & sa mayonnaise maison, cœur de laitue	1/2 35 ENTIER 68

Plats du chef

Poulet fermier (blanc poché, cuisse confite), jus truffé (suffisant pour 2)	41
Ris de veau français rôti, poêlée de champignons	39

Garniture au choix :

pommes purée, pommes frites, haricots verts, riz pilaf, cœur de laitue, sup. truffe (+9 €)

FROMAGES & DESSERTS

Comté réserve «Maison Androuet»	16	Mousse au chocolat à partager	23
Petit camembert rôti au miel	14	Mi-cuit au chocolat, glace	12,5
Demi Livarot «Maison Androuet»	17	Tarte tropézienne Maison Senequier	12
		Cheesecake, coulis de fruits rouges	12,5
		Assiette de framboises	12
		Crème caramel	10
		Eclair caramel beurre salé	11,5
		Kouign Amann, noisette et glace vanille	12
		Le nougat de la Maison Senequier	17
		Café gourmand du Durand Dupont	10
		Pâtisserie maison	10

Glaces et sorbets

«Berthillon»

chocolat, moka, vanille, mangue,
caramel beurre salé, rhum raisin, fraise,
framboise

2 boules	10
3 boules	13

@LeDurandDupont

@le_durand_dupont