


LA CARTE DU PETIT PONTOISE

LES ENTRÉES


De nos Jardins

Christophe Latour- Maraicher en Aquitaine

La belle tatin d'artichauts & vieux parmesan 16 

Velouté de potimarrons, chèvre frais à la truffe 19 

Belle salade de mâches, vinaigrette à la truffe 17 

Poêlée de cèpes en persillade 26 

Cru et cuit



Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes de nos régions, huile d'olive & citron 27


Cuisses de grenouilles rôties au beurre, persil & ail 22

Œufs mayonnaise, céleri rémoulade 10 

Les Classiques de la Maison

Notre cassolette d'escargots de la ferme de l'Écluse (par 7) 16 / La grande (par 14) 29


Ravioles de la Drôme, grande tradition « mère Maury depuis 1885 » gratinées au parmesan 15 
En plat 21 

Le petit camembert de Normandie au lait cru, rôti en croute d'amandes et miel 15 

Foie gras maison IGP du Sud-Ouest aux figues séchées des montagnes 25

Assiette de fromages 15

De Marie Quatrehomme -MOF

 plat végétarien

Liste des allergènes disponible sur demande

LES POISSONS

Le Bar à la vanille de Madagascar 34
Purée de pommes de terre maison

Aïoli de cabillaud 32
Légumes vapeur & œuf dur

Noix de Saint-Jacques rôties au beurre de truffe 41
Pépinettes comme un risotto

Pêche du jour à l'ardoise

LES VIANDES

La caille rôtie en cocotte, aux raisins 27
Grenailles de Noirmoutier, mitonnée de girolles, légumes

Le Bœuf Charolais
- l'entrecôte maturée (300g) 39
- le tournedos de filet de bœuf (250g) 36
Sauce au poivre & purée de pommes de terre maison

Confit de canard en parmentier & foie gras poêlé 39

Epaule d'agneau de 7 heures, cuite avec amour 29
Purée de pommes de terre maison & légumes de saison

Joues de cochon au miel de Paris & épices douces 26
Grenailles de Noirmoutier & légumes de saison

Le carré d'agneau en croûte d'ail des ours 45
Grenailles de Noirmoutier, cèpes rôtis, légumes

Les rognons de veau, moutarde de Meaux, servis en cocotte 25
Grenailles de Noirmoutier, mitonnée de girolles, légumes

Garnitures 5

Purée maison - poêlée de légumes de saison - mesclun - pommes de terre grenaille rôties – Pépinettes comme un risotto.

MENU MIDI
Du lundi au vendredi (hors jours fériés)
A l'ardoise

Entrée & plat ou plat & dessert 23
Entrée – plat - dessert 29

MENU MIDI
Week-end (hors jours fériés)
A l'ardoise

Entrée & plat ou plat & dessert 27
Entrée – plat - dessert 35

**POUR COMMENCER,
COCKTAILS ET APÉRITIFS...**

Coupe de champagne	14
Coupe de champagne rosé	15
Kir Royal	15
Spritz	10
Spritz Saint-Germain	12
Bloody Mary	12
Dry Martini	12
Suze Tonic	10
Espresso Martini	12
Negroni / Negroni Royal	10/12
Bière de Paris, bouteille	8
Ricard	6
Pastis de Provence Extra <i>Distillerie Desgravières</i>	9
Pastis à la réglisse <i>Distillerie Desgravières</i>	9
Pastis aux épices <i>Distillerie Desgravières</i>	9
Pastis à la verveine <i>Distillerie Desgravières</i>	9

Découvrez aussi notre Cave à Whisky