

# out le monde en parle

TOUT LE MONDE EN PARLE RESTAURANT BAR CLUB TERRASSE

## Formule Casa 40 € ttc

(Proposée du Mardi au Vendredi)

### Entrée au choix :

Ravioles au Comté  
Terrine de campagne et mesclun

### Plat au choix :

Pavé de saumon, légumes sautés, sauce vierge à la mangue  
Suprême de poulet, riz sauté aux poivrons, sauce aigre douce épicée

### Dessert au choix :

Secret citron sur son sablé et son coulis (création de « Philippe URRACA »)  
Secret au chocolat sur son craquant au nougat, (création de « Philippe URRACA »)

### Les boissons :

Une bouteille de vin pour 4 :  
Bordeaux AOC-Moulin de Labordes  
IGP Côtes de Gascogne-domaine de Joy l'Esprit  
IGP Méditerranée-Demoiselle Sans Gêne AB

## Formule TLMP 47€ ttc

(Proposée du Mardi au Vendredi)

### 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 6€)

### Plat au choix :

Pavé de saumon, légumes sautés, sauce vierge à la mangue  
Suprême de poulet, riz sauté aux poivrons, sauce aigre douce épicée  
Faux filet, sauce au poivre, pommes de terre rissolées

### Dessert au choix :

Secret citron sur son sablé et son coulis (création de « Philippe URRACA »)  
Secret au chocolat sur son craquant au nougat, (création de « Philippe URRACA »)  
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 Gêne AB

## Formule Délice 56€ ttc

(Proposée du Mardi au Samedi)

Formule TLMP + Une bouteille d'eau Evian ou Badoit pour 4 convives  
+ Une coupe au moment du dessert

## Formule Fiesta 65€ 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  
Tartare de tomates et Burrata, sauce pesto  
Foie gras sur toast, chutney aux figues

### Plat au choix :

Filet de bar, aioli et légumes sautés  
Faux filet de bœuf, sauce au poivre, pommes de terre rissolées

### Dessert au choix :

Risotto aux cèpes  
Tiramisu au spéculoos  
Macaron géant aux fruits rouges  
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 Gêne AB  
Une bouteille d'eau pour 4 convives Evian ou Badoit  
Une coupe au moment du dessert

## Formule Azur 82€ 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 bar vinaigrette aux agrumes et tartare de saumon au wasabi  
Crème de lentilles aux copeaux de foie gras (servie chaude)  
Foie gras sur toast, chutney aux figues

### Plat au choix :

Gambas grillées, écrasé de pommes de terre et de patates douces, sauce au persil et au citron vert  
Aiguillettes de canard, réduction au balsamique et au miel, flan de polenta

### Dessert au choix :

Macaron géant aux fruits rouges  
Moelleux au chocolat, cœur coulant caramel salé  
Gâteau événement : chocolat ou fruits rouges

### Les boissons :

Une bouteille de vin pour 3 :  
Castillon côtes de Bordeaux AOC-Château des Demoiselles  
Sancerre AOC-les Broux  
Minuty Prestige  
Une bouteille d'eau pour 4 : Evian ou Badoit  
Une bouteille de champagne pour 6

## Formule Prestige 109€ 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 bar vinaigrette aux agrumes et tartare de saumon au wasabi  
Crème de lentilles aux copeaux de foie gras ( servie chaude)  
Foie gras de canard poêlé sur son lit de légumes, sauce asiatique

### Plat au choix :

Gambas grillées, écrasé de pommes de terre et de patates douces, sauce au persil et au citron vert  
Filet de bœuf, purée de patates douces, légumes sautés, sauce au foie gras

### 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 :  
Castillon côtes de Bordeaux AOC-Château des Demoiselles  
Sancerre AOC-les Broux  
Minuty Prestige  
Une bouteille d'eau pour 4 : Evian ou Badoit  
Une bouteille de champagne pour 4

*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>	22€	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>	28€	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>	26€	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>	90€		
<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>	19€	5€	14€
• Castillon Côtes de Bordeaux AOC – Château des Demoiselles <i>Des tannins bien enrobés par le fruit noir et les notes boisées.</i>	24€	6€	15€
• Saint-Emilion AOC – Château Tour de Beauregard <i>Plein et charnu, avec des tannins enrobés, bien présents en finale.</i>	32€		
<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>	36€		
• 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>	48€		

« 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>	19€	5€	14€
• IGP Pays d'Oc - Chardonnay Orchys <i>Élégant, aux notes de fleurs blanches, à la finale fraîche et citronnée.</i>	22€	6€	16€
• Sancerre AOC – Les Broux <i>Droit, frais et désaltérant, au nez de buis et de zestes d'agrumes.</i>	36€		
• Pouilly Fumé AOC - Les Clairières <i>D'une belle fraîcheur minérale et racée, au nez de silex et d'agrumes.</i>	34€	7€	22€

## Les vins rosés

• IGP Méditerranée - Demoiselle Sans-Gêne AB <i>Très pâle, croquant et frais, au nez de fruits blancs.</i>	19€	5€	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>	36€ Magnum 80€	8€ 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