

Restaurant



[LE BISTROT DES TABLIERS]

Toutes nos prestations sont taxes et services compris

Les tabliers européens

Chaque soir de la semaine, un menu européen est à l'honneur (33€)

.....
Le lundi, c'est l'Italie...
.....

Minestrone de légumes, amandes et pâtes au basilic frais

Filet de colvert rôti aux figues et marsala, risotto aux asperges

Pêche en "carpaccio", caramel au moscato et gelateria à la cerise amarena
.....

.....
Le mardi, c'est l'Espagne...
.....

Gaspacho de légumes Andalou

Poissons de roche (selon arrivage) et fruits de mer de Méditerranée en parillada, riz safrané

Tortel de Naranja, glace au turrón
.....

.....
Le mercredi, c'est l'Allemagne...
.....

Rollmops de maquereaux de ligne, jeunes pousses de salade

Travers de cochon de la Forêt Noire à la rôtissoire, crème de girolles, étuvée de choux rouges

Apfel strudel, granité au schnaps
.....

.....
Le jeudi, c'est la Scandinavie...
.....

Brouillade crémeuse d'anguille fumée sur toasts

Pavé de renne aux morilles et belle bintje en purée fondante

Soupe fraîche de fruits rouges à la linnie aquavit
.....

.....
Et le vendredi, c'est la Grèce...
.....

Soupe glacée de concombre et de véritable feta grecque

Aubergines et courgettes marinées puis grillées, tomates et mouton en moussaka

Baklava accompagné de crème glacée au yaourt



La carte des Tabliers

Formule :
2 plats (26€) ou 3 plats (40€)

En entrée (12€)

Feuilleté de petit-gris aux champignons des bois

Brouillade crémeuse au gingembre, coquillages et jeunes pousses

Persillé de Bourgogne, moutarde «Fallot» IGP, tranche de pain de graine de lin grillée

Cuisses de grenouille laquées, pâtes "riso" en risotto, lait d'amandes à la verveine

Pour les poissons (21€)

Turbot sauvage cuit et cru au chorizo, consommé à la citronnelle

Truitelles juste rôties, fondue d'oignons d'Auxonne, sauce vin rouge

Traditionnelle pôchouse verdunoise et ses pommes fondantes

Dos de saumon à l'unilatéral – huile de noisette infusée au café Leroy, mousseline de choux-fleur

Filet de dorade de ligne au jus de poissons de roche, fleur de courgette farcie

Pour les viandes (24€) Toutes nos viandes sont d'origine française

Merlan de limousine grillé à la fleur de sel, polenta crémeuse à l'olive noire de Nyons

Véritable gigot de 7 heures, jeunes pousses de blettes et moëlle en gratin

Chapon de Bresse en croûte de sel et cocotte de légumes oubliés (pour 4 pers)

Cabri massalé, gâteau de patate douce, rougail

Onglet de veau « sous la mère » poêlé, risotto crémeux aux asperges de Val de Saône

Pour les fromages (10€)

Plateau de fromages affinés de nos régions

Pour les desserts (12€)

Soupe d'agrumes, tuile aux zestes d'oranges sanguines et sorbet au citron de Menton

Croustillant de poire sauce chocolat à la fève tonka, crème glacée à la vanille

Soufflé chaud à la prune de Bourgogne (à commander en début de repas)

Tomate confite à la pulpe de fraises des bois, crème glacée au basilic, gratin de chiboust au miel.



Le bar des Tabliers

Les classiques- 4 - 7 cl - (8€)

- Pontarlier
- Martini Bianco/Rosso
- Ratafia de Bourgogne
- Salers
- Campari
- Muscat de Rivesaltes

Sans alcool - 20 - 33 cl - (6€)

- Pur jus de fruits
- Coca Cola
- Tonic
- Limonade

Les cocktails - 7 - 12 cl - (12€)

- Kir royal
- Américano
- Bloody Mary
- Blue Lagoon
- Mojito
- Caïpirinha
- Daïquiri
- Gin tonic
- Planter's

Les eaux de vie et liqueurs 4 cl (9€)

- Whiskey Jameson 12 ans
- Vodka Grey Goose
- Gin Bombay Sapphire
- Rhum 3 Rivières
- Téquila San José
- Cognac XO Davidoff
- Armagnac Darroze 1994
- Marc de Bourgogne J.Drouhin
- Get 31
- Izzara jaune
- Drambuie

Les boissons chaudes (4€)

- Espresso
- Moka Sidamo d'Éthiopie
- Blue Mountain de la Jamaïque (sup. 2€)
- Décaféiné Aqua « Malongo »
- Thé « Mariage » Earl Grey
- Thé « Mariage » Marco Polo
- Infusions

Les eaux minérales en bouteille (6€) et 1/2 bouteille (4€)

- Evian
- Vittel
- Badoit
- San Pellegrino

Les bières bouteilles 33 cl (7€)

- Paulaner
- Warsteiner
- Guinness



La carte des vins des Tabliers

Les vins notés avec un astérisque sont vendus au verre de 12 cl 8€



Les vins blancs

- ✓ Muscadet sur lie haute culture de Sauvion «Cardinal Richard» 2009 28
- ✓ Sancerre Jolivet 2008 37
- ✓ Chablis 1^{er} cru Montmains JM Brocard 2004 48*
- ✓ Pouilly-Fuissé E.Forest 2003 51
- ✓ Collioure Domaine de la Rectorie «l'Argile» Parcé frères 53
- ✓ Condrieu «Terres rôties» Brun 2010 168
- ✓ Pessac-Léognan Château Carbonnieux E. et Ph. Perrin 2003 125
- ✓ IGP Côtes Catalanes consolation «petit gris» 2010 45*



Les vins rouges

- ✓ Irouléguy Domaine Arretxa «Haïtza» Riouspeyrou 1999 35*
- ✓ Chinon «Clos de l'écho» Couly-Dutheil 2004 42*
- ✓ Gevrey-Chambertin Domaine Harmand-Geoffroy vieilles vignes 2003 48*
- ✓ Pauillac Château Pontet-Canet 5^{ème} cru classé A. Tesseron 2008 190
- ✓ Côte-Rôtie «E. Guigal» 2004 71
- ✓ Fitou Mas des caprices «Anthocyane» M.et P. Mann 2009 47*
- ✓ Vin de pays de l'Hérault Domaine «La Grange des Pères» L.Vaillé 2002 84



Les vins moelleux

- ✓ Jurançon Domaine de Souch «cuvée Marie Kattalin» Y.Hegoburu 2006 45*
- ✓ Alsace grand cru «Muenchberg» Riesling vendanges tardives A.Ostertag 2007 81
- ✓ Quarts de Chaume «Domaine des Baumards» F.Baumard 1989 78

Les vins effervescents

- ✓ Champagne rosé de saignée Brut J.B. Geoffroy 53*
- ✓ Crémant d'Alsace Brut Domaine G.Schmitt 28



Les vins d'Europe

En Espagne...

- ✓ Penedès Torres Mas Rabell 2010 39*
- ✓ Rioja Torres Ibericos Crianza 2009 29

En Italie...

- ✓ Moscato d'Asti Primo bacio 2011 24
- ✓ Barolo riserva San Bernardo 1999 125

En Hongrie...

- ✓ Tokaji Château de Pajzos et Megyer Aszu Eszencia 2005 (50cl) 115