

Le chef vous propose ses Suggestions gourmandes du 5 au 19 octobre 2018

Noix de Saint-Jacques françaises fraîches poêlées (4p)	18 €
Julienne de chicons pointe de crème	
Ravioles au canard confit et cèpes	16 €
Fondue d'échalotes	
o o o o o	
Chicons au gratin	14 €
Sauce mornay, pomme purée	
La casserole de moules de Zélande « Jumbo », 1 kg, frites	
Diverses préparations :	28 €
Marinière	29 €
Vin blanc	29 €
Crème d'ail	30 €
Crème safranée	30 €
Fenouil et Pastis	30 €
Roquefort, lardons	30 €
Noix de Saint-Jacques françaises fraîches poêlées (6p)	27 €
Linguine à la tartufata	
Sole Belle-Meunière (350g) cuite sur l'arrête	31 €
Frites ou purée (mise en filets à la demande)	
Médallions de filet de biche	29 €
Sauce Grand Veneur, garniture automnale	
Entrecôte de bœuf origine Uruguay (300 g)	29 €
Poêlée à la fleur de sel, frites, sauce au choix	
o o o o o	
Figues fraîches rôties	9 €
Glace au lait d'amande	

Nos plats du jour – 12 €

Nos plats du jour sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la météo et des arrivages. Merci.

Lundi 8 octobre

Escalope milanaise

Pâtes à la napolitaine

Mardi 9 octobre

Pain de viande

Sauce moutarde, purée à la scarole

Mercredi 10 octobre

Waterzoi de volaille

A la gantoise

Jeudi 11 octobre

Curry de veau aux légumes

Riz

Vendredi 12 octobre

Cassolette de poissons

Sauce tomate crémée au basilic

Lundi 15 octobre

Poulet au chorizo

Riz safrané

Mardi 16 octobre

Filet de porc gratiné façon Orloff

Pomme purée

Mercredi 17 octobre

Ragout de pommes de terre

Petits pois et saucisse

Jeudi 18 octobre

Bœuf "Stroganov"

Pâtes

Vendredi 19 octobre

Colombo de poisson (selon marché)

Pommes nature

Notre sélection de grands crus au verre préservé en Enomatic

Dans un souci de vous offrir toujours plus de qualité, Le Parvis s'est doté du système enomatic TM, une technologie patentée qui permet d'ouvrir un vin d'élite et de le conserver par l'azote. Ce système protège la qualité du vin, prévient l'altération par l'oxygène et assure l'intégrité organoleptique du vin (goût, arôme, texture et couleur). Vous pouvez donc désormais déguster un verre de grand cru sans devoir commander une bouteille...

En blanc

Verre/Bouteille

Muscat de Rivesaltes – Marie Delmas, 2015

Vin doux naturel aux arômes d'agrumes, de fruits et de fleurs blanches. Très bel équilibre en bouche entre le fruité, le sucre et l'alcool. Idéal à l'apéritif, sur du foie gras, ou desserts.

8,00 €

36,00 €

Bourgogne – Viré Clessé, Mlle Agathe, Domaine des Gandines, 2014

Ce vin doté d'une robe brillante et dorée, dévoile un nez fin, marqué par des arômes floraux, d'abricots et de miel. La bouche est douce et veloutée, on retrouve des notes florales et de fruits mûrs, avec des arômes de noisette et d'amande douce ; l'acidité remarquable de ce vin lui confère une très belle longueur. Chardonnay 100%

8,00 €

40,00 €

Italie – Trebbiano d'Abruzzo DOC Cadetto, Podere Castorani, 2015

Produit au départ du cépage Trebbiano, ou Ugni Blanc en Français, ce vin à la robe jaune paille développe des arômes de fleurs blanches, de fruits exotiques et d'épices. Idéal sur des poissons, fruits de mer et crustacés.

6,00 €

26,00 €

Sud-Ouest – Côtes-de-Gascogne, « L'incontournable Cuvée Marine », 2016

Nez végétal et d'agrumes. Vin simple et fruité, mais savoureux et avec une persistance étonnante. Sa fraîcheur soulignera parfaitement la saveur iodée des Saint-Jacques. Colombard 60% Sauvignon blanc Gros manseng 20%

6,00 €

26,00 €

Espagne – Blanc d'enguerra, 2016

Le vin a été vinifié partiellement en fûts de chêne neufs afin d'améliorer le mariage des cépages. La robe est jaune doré. Au nez, arômes fruité-floraux avec des herbes, des épices fines et des notes de chêne subtil. Une bouche harmonieuse de fruits et d'épices avec une élégante acidité. Verdil 70%, Sauvignon Blanc 10%, Viognier 10%, Chardonnay 10%.

5,60 €

28,00 €

En rouge

Verre/Bouteille

Bordeaux – Montagne Saint-Emilion, Les Piliers de Maison-Blanche, 2010

Vin issu de raisins de l'Agriculture Biologique, fermentation naturelle (ni collé, ni filtré, ni stérilisé, ni pasteurisé) et élevage traditionnel de 15 mois en fûts de chêne.

7,00 €

34,00 €

Italie – Montepulciano Abruzzo, Cadetto, Podere Castorani, 2014

Au nez, d'intenses arômes de fruits rouges, avec de légères notes épicées.

A la dégustation : un vin bien structuré et tannique, avec des notes épicées et fruitées et une bonne longueur en fin de bouche.

6,00 €

30,00 €

Sud-Ouest – Côtes-de-Gascogne, « L'inimitable Pays de Cocagne », L. Osmin, 2016

Nez assez puissant qui exhale des arômes dominants de framboise, d'épices, de poivron vert et de violette. Il évoque également de subtiles notes végétales. Bonne acidité et tannins serrés. La bouche souple se termine dans une finale assez soutenue. Syrah, Merlot, Tannat

6,00 €

26,00 €

Rhône – Gigondas, « La Tour Sarrasine », Domaine Le Clos des Cazaux, 2016

La Bouche : Ample, gourmande et soutenue par une matière dense ainsi que des saveurs de garrigue. Cépages : 70% Grenache, 15% Syrah, 15% Mourvèdre.

6,80 €

34,00 €