

### Attention changement dans les horaires :

Chers clients, la situation sanitaire actuelle nous oblige à adapter nos horaires.  
Nous serons désormais fermés les lundi et mardi toute la journée et aussi le dimanche soir.

Cet horaire sera prolongé jusqu'à l'assouplissement des mesures sanitaires imposées par le gouvernement que nous espérons les plus courtes possible dans le temps.

### **Le chef Bruno Lesbats vous présente ses Suggestions gourmandes...**

<b>Velouté de butternut</b> Aux châtaignes	9 €
<b>Cassiolette de scampis</b> Flambés au cognac (tomates, crème, un peu relevée)	16 €
<b>Terrine de lièvre aux noisettes</b> Faites « maison », pickles de légumes	13 €
o o o o o	
<b>Coquillettes au jambon</b> Comté et truffe	15 €
<b>Moules de Zélande, 1 kg, qualité jumbo, frites</b> - sur commande uniquement Afin de vous garantir une fraîcheur et une qualité optimales, nous vous demandons de nous prévenir 24h à l'avance si vous souhaitez manger des moules	
<b>Aile de raie au beurre de câpres</b> Purée grand-mère	23 €
<b>Civet de chevreuil à la bière</b> Pommes duchesse aux amandes	21 €
<b>Côte de marcellin</b> Gratin de courges, sauce poivrée	29 €
o o o o o	
<b>Brownie</b> Au chocolat et noix, compotée de coings	9 €

### **Nos plats du jour – 13 €**

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

#### **Mercredi 14 octobre**

Entrecôte minute beurre maître d'hôtel  
Frites

#### **Jeudi 15 octobre**

Petit salé  
Aux lentilles

#### **Vendredi 16 octobre**

Filet de bar à la crème de persil  
Légumes du moment

#### **Mercredi 21 octobre**

Demi poulet rôti, jus à l'estragon  
Pommes croquettes

#### **Jeudi 22 octobre**

Langue de bœuf sauce madère  
Purée de carottes

#### **Vendredi 23 octobre**

Filet de lieu noir  
En papillote

#### **Mesures COVID :**

Pour votre sécurité, tous les membres de l'équipe portent un masque, un gel désinfectant est à votre disposition à l'entrée et nous plaçons les clients en respectant une distance physique suffisante. Mais nous partons aussi du principe que Le Parvis est un lieu de détente et de plaisir et que nous ne souhaitons pas contribuer au climat anxiogène actuel en rajoutant des contraintes inutiles à notre équipe ou à notre aimable clientèle. **Nous vous souhaitons un bon moment de détente et de plaisir gustatif!**

<b>Champagne 1er Cru Brut Bertrand Delespierre, cuvée l'Enfant de la Montagne</b>	9 €
Un champagne haut de gamme, produit par des artisans Vignerons Indépendants situés à Chamery, au cœur de la Montagne de Reims. Née de l'assemblage des différents crus du vignoble, cette cuvée est le reflet de ce terroir singulier : 50 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay, 20 % Pinot Meunier. Proposé en Brut ou Rosé.	la coupe
	54 €
	la bouteille

### Notre sélection de bons crus au verre préservés 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 – Idéal à l'apéritif**

Vin doux naturel qui se caractérise par une fraîcheur aromatique et une belle minéralité. Equilibré et raffiné, il développe des arômes de bergamote, citrus, poire et figue fraîche.

8,00 €  
36,00 €

##### **Bourgogne – Saint-Aubin 1<sup>er</sup> Cru, « Clos du Meix », Hubert Lamy, 2016**

Ce domaine fait partie des grands représentants de l'appellation. Olivier démontre toute l'étendue de son talent en conduisant le domaine avec un savant mélange de respect des traditions et de constante recherche qualitative. Un vin pur, doté d'un raffinement et d'une allonge incroyable. Chardonnay 100%

10,00 €  
51,00 €

##### **Rhône – Sablet CDR Villages, « Montmartel », Domaine Notre Dame des Pallières, 2016**

**NEW !** Le nez est intense, avec des notes de poire, d'ananas frais, mêlé à des notes d'amande grillée et d'une touche de vanille. La bouche est d'un bel équilibre, avec beaucoup de fraîcheur, de gras, une très belle longueur sur des notes fruitées intenses de fruits blancs. Clairette 50%, Marsane, Roussane 40%, Viognier 10%

6,20 €  
31,00 €

##### **Languedoc – Albarino, Château Les Auzines, Laurent Miquel, 2019**

**NEW !** Le domaine surplombe le petit village de Lagrasse. Laurent Miquel y a introduit un cépage typiquement espagnol qui a su trouver son terroir en France. Aromes généreux de pamplemousse, pêche blanche et agrumes en fin de bouche caractérisent ce vin élégant et croquant. Albarino 100%

5,80 €  
29,00 €

##### **Loire – Sauvignon de Touraine, Domaine des Echardières, 2019**

Ce Sauvignon blanc à de magnifiques reflets dorés, un nez intense sur des fruits mûrs et des agrumes. Il est ample et d'une grande richesse en bouche. Dégustez-le à l'apéritif, avec crustacés et poissons. Sauvignon blanc 100%

5,60 €  
28,00 €

#### En rouge

#### Verre/Bouteille

##### **Bourgogne – Côtes de Beaune Villages, "Les Combottes", Domaine D'Ardhuy, 2018**

**NEW !** Un nez tout en finesse sur fruits rouges et noirs confits. En bouche un vin simple, gourmand, qui apporte un plaisir immédiat. Très bel équilibre d'ensemble. Tannins soyeux. Pinot noir 100%

6,60 €  
33,00 €

##### **Bordeaux – Médoc AOC, Château La Maletonne, 2016**

**NEW !** C'est un vin aux arômes de fruits mûrs et à la belle robe grenat. Son nez se développe sur des arômes de groseille et de cassis. Il a une belle puissance en bouche avec une belle rondeur se finissant sur des notes de réglisse. Sa structure est intense mais soyeuse, et sa finale reste longue avec un beau volume en bouche. Cabernet-Sauvignon 50% et Merlot 50%.

5,80 €  
29,00 €

##### **Roussillon – Collioure, « Côté Mer », La Rectorie, 2017**

Ce Collioure possède une robe soutenue et éclatante, qui laisse émaner des parfums de fruits noirs mûrs et fins. Sa bouche est complexe, avec un bel équilibre entre les arômes de fruits et les notes boisées. Elle est également suave, avec des tannins soyeux et bien présents, et laisse place à une finale longue sur les épices. Syrah 50% Grenache 40% Carignan 10%

7,40 €  
37,00 €

##### **Rhône – Côtes de Ventoux, « Black Elephant », Domaine Le Mur-Mur-Ium, 2014**

Cuvée rare, produite exclusivement de vieilles vignes de Syrah dont les raisins sont récoltés à maturité optimale. On y trouve des saveurs intenses de fruits mûrs, des notes de chocolat, de café, d'épices et d'herbes de Provence. Couleur profonde et persistance sur le palais. Syrah 100%

6,40 €  
32,00 €

