

**Champagne 1er Cru Brut Bertrand Delespierre, cuvée l'Enfant de la Montagne**9 € la coupe  
54 € la bouteille

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

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

<b>Croquettes de crabe</b> Mayonnaise au safran, cresson des Fontaines	17 €
<b>Cuisses de grenouille</b> En persillade	15 €
o o o o o	
<b>Ravioles du Dauphiné</b> (farciés au persil et Comté) Crème roquefort et ciboulette	14 €
<b>Osso bucco de veau</b> A la milanaise, gremolata, linguine	24 €
<b>Filets de rougets poêlés</b> A la tapenade, purée aux olives	22 €
o o o o o	
<b>Panna cotta au lait d'amande</b> Coulis d'oranges sanguines (sans lactose)	8 €

**Nos plats du jour – 13 €**

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

**Lundi 9 mars**Entrecôte minute  
Beurre maître d'hôtel, frites**Mardi 10 mars**Boulettes aux chicons  
Purée façon Robuchon**Mercredi 11 mars**Escalope "Pizzaiollo" (câpres, olives, tomate)  
Linguine**Judi 12 mars**Poulet à la basquaise  
Riz pilaf**Vendredi 13 mars**Fish and chips  
Petite salade mêlée**Lundi 16 mars**Agneau confit aux herbes fraîches  
Ebly comme un taboulé**Mardi 17 mars**Lasagne végétarienne  
Coulis de tomate**Mercredi 18 mars**Cuisse de Poulet rôtie  
Compote, croquettes**Judi 19 mars**Spiringue de porc à la moutarde à l'ancienne  
Gratin de légumes racine**Vendredi 20 mars**Poisson du jour à la Florentine  
Pommes grenailles

## Notre sélection de bons 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**

Vin doux naturel qui se caractérise par une fraîcheur aromatique et une belle minéralité. 8,00 €  
Équilibré et raffiné, ce muscat développe des arômes de bergamote, citrus, poire et figue 36,00 €  
fraîche. Idéal à l'apéritif.

#### **Bourgogne – Chablis, Domaine Guillaume Vrignaud, 2018**

Jaune pâle avec des teintes vertes. Des arômes de citron mélangés avec des notes de fleurs blanches. Une touche de nervosité qui met en avant un caractère fruité et équilibré. 7,00 €  
Chardonnay 100%. 35,00 €

#### **Languedoc – Corbières, « Crescendo », Domaine du Grand Crès, 2017**

Elu 1er vin blanc au concours des vins du dénicheur Vigneron 2015, classé très bon sur le guide Parker. Un blanc sec remarquable dégageant des parfums de pamplemousse et de fleurs blanches. Une grande fraîcheur issue du terroir crayeux en altitude et d'une vinification particulièrement réussie. A la fois superbe et rare. 60% Roussanne et 40% Vermentino. 6,40 €  
32,00 €

#### **NEW ! Loire – Pouilly-Fumé, Domaine Barillot, 2018**

Situé au cœur du vignoble de Pouilly-sur-Loire, un petit propriétaire récoltant qui perpétue le travail de la vigne dans le respect de la tradition ancestrale. Expressif au nez, ce vin est dominé par des notes exotiques de litchi, de fruits de la passion mêlées à des notes de genêts. L'équilibre entre le gras et l'acidité est agréable. 6,40 €  
32,00 €

#### **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

#### **Beaujolais – Côte de Brouilly, Domaine des Terres Dorées, J-P Brun, 2014**

Paré d'une belle robe rouge rubis, cette cuvée est avant tout un vin de fruit, très intense, avec une belle concentration et des tanins doux. Un beau représentant d'une appellation pleine de surprises. Il se déguste aussi bien à l'apéritif, sur une entrée, une assiette de charcuterie qu'avec des poissons et des volailles. Cépages : Gamay noir à jus blanc 95%, Pinot noir 5% 6,60 €  
33,00 €

#### **Roussillon – Cuvée Pour mon Père, Château de Gaure, 2018**

Le carignan apporte finesse et fraîcheur, le Grenache ses arômes de fruits noirs (cassis, mûre). La Syrah et le Mourvèdre renforcent la complexité aromatique et la finesse de la structure tannique. 7,00 €  
35,00 €

#### **Bordeaux – Pessac Léognan, Domaine de Merlet, 2014**

Cette très belle cuvée laisse apparaître au nez des notes de fruits rouges (griottes, cassis) et de cèdre. Ce vin présente une belle tension en bouche, une structure tannique affirmée, ainsi qu'une trame tout en longueur, où prédomine le fruit bien servi par un élevage maîtrisé. Cabernet Sauvignon 75%, Merlot Noir 25% 7,00 €  
34,00 €

#### **Rhône – Gigondas, Domaine La Bouïssière, 2017**

**NEW !** Composé essentiellement de grenache et syrah vinifiés, ce cru possède les grandes qualités d'un vin sudiste bénéficiant de vieilles vignes d'latitude et d'un élevage long. Son caractère juteux, racé, harmonieux, frais, aux tannins particulièrement bien définis et intégrés, le distingue nettement des autres crus du domaine. 7,60 €  
38,00 €