

Attention changement dans les horaires :

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

Cet horaire sera d'application au mois de septembre et potentiellement 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...

Toast aux champignons des bois

Légèrement aillés et persillés, coulis de persil
(girolles, chanterelles, pieds de mouton, trompettes)

16 €

Œuf bio en Meurette

Aux lardons et vin rouge, toasts de baguette à l'ancienne

12 €

o o o o o

Moules de Zélande, 1 kg, qualité jumbo, frites - 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

28 €

Risotto

Aux champignons des bois
(girolles, chanterelles, pieds de mouton, trompettes)

19 €

Mignons de veau

Aux morilles, gratin dauphinois

27 €

Filet de maigre sauvage (poisson blanc à la chair fine et savoureuse)

En croute d'herbes et moutarde, courgette de Nice au quinoa

26 €

o o o o o

Le fameux flan au caramel de tante Sophie

7 €

Nos plats du jour – 13 €

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

Mercredi 16 septembre

Araignée de porc à la moutarde, croquettes, chou-fleur rôti

Jeudi 17 septembre

Escalope milanaise, sauce napolitaine, pâtes

Vendredi 18 septembre

Fish and chips (pêche du jour), petite salade mêlée

Lundi 23 septembre

Roastbeef servi tiède, salade de chicons et pommes de terre aux jeunes oignons

Mardi 24 septembre

Lapin sauce roquefort, brocoli vapeur, croquettes

Mercredi 25 septembre

Filets de rougets à la caponata, tagliatelles

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 anxigène 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!**

Champagne 1er Cru Brut Bertrand Delespierre, cuvée l'Enfant de la Montagne	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 brevetée 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. Equilibré et raffiné, ce muscat développe des arômes de bergamote, citrus, poire et figue fraîche. Idéal à l'apéritif.

8,00 €
36,00 €

Bourgogne – Saint-Aubin 1^{er} 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.

10,00 €
51,00 €

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 €

Bourgogne – Chardonnay, Domaine Vincent Latour, 2017

Vigneron à Meursault Vincent Latour signe ici un vin gras et minéral d'une grande fraîcheur florale. En bouche, texture riche et ample. Un grand vin à prix doux. Chardonnay 100%.

6,40 €
32,00 €

Sud-Ouest – Sauvignon Blanc Vin de France, K-Libre, Clos de Troteligotte, 2017

Vin Biodynamique - Sélection parcellaire. Robe jaune pâle, aux reflets argentés. La bouche est ronde, éclatante de fraîcheur, avec une matière croquante/désaltérante et un léger perlant qui titille les papilles et apporte du peps. Le fruit blanc est très présent, mais aussi cette touche de craie humide qui rappelle certains blancs de Touraine.

6,60 €
33,00 €

En rouge

Verre/Bouteille

Beaujolais – Juliéna, Clos de Haute-Combe, Vincent Audras, 2017

Cette cuvée élevée en foudre livre des senteurs intenses de fruits rouges et noirs mâtinées d'épices et de chocolat. Ces arômes se prolongent dans un palais ample, solidement structuré par une trame tannique arrondie par les années de garde. Gamay 100%

7,00 €
35,00 €

Italie – Montepulciano Abruzzo, Cadetto, Podere Castorani, 2015

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 €

Bordeaux – Montagne Saint-Emilion, Les Piliers de Maison-Blanche, 2015

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. Cépages : Cabernet franc, merlot de 50 ans

7,00 €
34,00 €

AOC Beaume de Venise (Vallée du Rhône), Dom des Bernardins, 2017

Une puissance veloutée sur le réglisse, la framboise, la cerise avec des notes épicées, des tanins velours sans boisé. Grenache:65 %, Syrah: 25 %, Grenache blanc: 5 %, Mourvèdre:5 %

6,40 €
33,00 €

