

Le chef vous propose ses Suggestions gourmandes du 7 au 21 septembre 2018

Tomate farcie à la rilette de crabe des neiges 16 €
Fregola sarda au safran, petits pois et poivron rouge

Œuf parfait 65° 12 €
Crème d'épinards, lard séché, poivre concassé

o o o o o

La casserole de moules de Zélande « Jumbo », 1 kg, frites

Diverses préparations :	Marinière	28 €
	Vin blanc	29 €
	Crème d'ail	29 €
	Crème safranée	30 €
	Fenouil et Pastis	30 €
	Roquefort, lardons	30 €

Dos de cabillaud poêlé sur peau 26 €
Fondue de poireaux, fumet de crevettes grises, pomme purée

Sole Belle-Meunière (350g) cuite sur l'arrête 31 €
Frites ou purée (mise en filets à la demande)

Blanquette de veau à l'ancienne et moutarde de Meaux, p.croquettes 22 €

Entrecôte de bœuf origine Uruguay (300 g) 29 €
Poêlée à la fleur de sel, frites, sauce au choix

o o o o o

Tiramisu "classico" 8 €
Boudoirs, café et crème de mascarpone

Nos plats du jour – 12 €

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

Lundi 10 septembre

Lasagne maison

A la bolognaise

Mardi 11 septembre

Poulet rôti à l'estragon comme à la ferme

Croquettes

Mercredi 12 septembre

Brochette de bœuf grillé

Beurre maître d'hôtel, frites

Jeudi 13 septembre

Lard fondant rôti

Salade fraîche et pomme Anna

Vendredi 14 septembre

Waterzooi de lieu noir

Pommes nature

Lundi 17 septembre

Epaule d'agneau confite

Flageolets à la pancetta

Mardi 18 septembre

Carbonnade à la flamande

Frites

Mercredi 19 septembre

Boudins noirs et blancs

Purée et compote de pommes

Jeudi 20 septembre

Coq au vin « Traditionnel »

Pommes de terre sautées

Vendredi 21 septembre

Boulettes de poissons à la Thai

Riz pilaf

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

Bourgogne – Chablis, Domaine Guillaume Vriгнаud, 2015	7,00 €
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. Chardonnay 100%.	35,00 €
Italie – Trebbiano d'Abruzzo DOC Cadetto, Podere Castorani, 2015	6,00 €
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.	26,00 €
Muscat de Rivesaltes – Marie Delmas, 2015	8,00 €
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.	36,00 €
Loire – Pouilly-Fumé, « Le Tronsec », Joseph Mellot, 2017	7,00 €
Sa robe or pâle présente quelques reflets brillants et son nez est dominé par des notes minérales de silex. Ce vin exprime des notes d'agrumes, d'ananas et de fleurs de sureau. Sauvignon Blanc 100%.	35,00 €

En rosé

AOP Côtes de Provence, Caprice de Clémentine, Les Valentines, 2017	6,15 €
Belle robe saumonée cristalline avec des reflets mauves, lumineuse, brillante et limpide. Nez frais, et expressif, délicat, petits fruits rouges, épices. Attaque en bouche franche et gracieuse, soyeuse, finale sur le fruit rouge. Cinsaut 50%, grenache 50%	31,00 €

En rouge

Verre/Bouteille

Bordeaux – Montagne Saint-Emilion, Les Piliers de Maison-Blanche, 2010	7,00 €
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.	34,00 €
Côte Roannaise, Eclats de Granite, Dom. Robert Sérol, 2016	6,20 €
Arômes de fruits noirs (cassis), fruits rouges (framboise), expression minérale et épicée. Bouche aux tanins soyeux qui donnent souplesse, puissance et longueur à ce vin. Gamay 100%	31,00 €
Bourgogne – Hautes Côtes de nuits, « Les Dames Huguettes », Nuiton Beaunoy	7,00 €
Nez : discret s'ouvrant sur des notes de cassis et de violette. Bouche : le vin est puissant et jouit d'une fraîcheur aromatique exprimant toute la finesse et la complexité du magnifique terroir des Hautes-Côtes de Nuits. Pinot Noir 100%.	35,00 €
Roussillon – Cuvée Pour mon Père, Château de Gaure, 2015	7,00 €
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.	35,00 €