

Le chef Bruno Lesbats vous propose
ses suggestions gourmandes
du 6 au 20 avril 2018

Asperges blanches Belges, catégorie AA, préparées à la Flamande	18 €
Vitello tonnato (<i>délicatesse de la gastronomie italienne</i>) Câprons, tomates confites et roquette	13 €
Tartare de saumon Mariné à la Thaï et salade de lentilles	15 €
.....	
Gigotin d'agneau Au chou vert et foie gras (feuilleté)	24 €
Entrecôte de bœuf origine Uruguay (300 g) poêlée à la fleur de sel, frites, sauce au choix	29 €
Sole Belle-Meunière (350g) cuite sur l'arrête Frites ou purée (mise en filets à la demande)	31 €
Mi-cuit de thon rouge Aux asperges grillées, salsa de mangue, herbes et pignons de pin	27 €
.....	
Riz au lait d'orgeat Pamplemousse brûlé	7 €

Nos plats du jour – 12 €

Lundi 9 avril

Paupiette de veau aux champignons
Pommes paillasson

Mardi 10 avril

Américain au couteau à la Thaï
Salade asiatique

Mercredi 11 avril

Cordon bleu à la mozzarella
Et aux pistaches

Jeudi 12 avril

Poule au pot
Riz gras

Vendredi 13 avril

Lieu rôti, petit épeautre
Et asperges

Lundi 16 avril

Brochettes d'agneau mariné
Sauce yaourt aux herbes et citron

Mardi 17 avril

Aiguillettes de canard
Au pesto courgettes-romarin

Mercredi 18 avril

Potée de carottes
Lard et saucisse de campagne

Jeudi 19 avril

Petits farcis Niçois
Purée Robuchon

Vendredi 20 avril

Calamar à la provençale
Pommes de terre braisées à la sauge

Notre sélection de grands crus au verre

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 – 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 €

Loire – Sauvignon de Touraine, Domaine des Echardières, 2016

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 €

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 €

Loire – Muscadet Sèvre & Maine, Froggy Wine, Dom Pierre Luneau-Papin 2016

C'est parce que la parcelle s'appelle « Les Grenouilles » que Pierre Luneau-Papin, l'un des meilleurs vignerons du Muscadet, a ainsi baptisé sa cuvée. Rigolote dans son habillage, fringante dans ses notes d'agrumes, elle rafraîchit dès l'apéritif. 100% Melon de Bourgogne

6,00 €

30,00 €

Sud-Ouest – IGP Côtes de Gascogne, Domaine Duffour, 2016

Le nez explose sur une intensité remarquable d'arômes de fruits exotiques et d'agrumes tandis que la bouche bénéficie d'une attaque fraîche et vive, pour conclure sur une longueur aromatique des plus intenses. 80% Colombard, 20% Gros-Manseng

5,30 €

26,50 €

En rouge

Verre/Bouteille

Bordeaux – Graves, Château Brondelle, Grand Vin de Bordeaux, 2012

Grand classique de l'appellation avec sa pointe minérale en finale et un joli fruit gourmand. Équilibré, il laisse une bouche nette. Ce vin fruité et structuré, issu des cépages Merlot et Cabernet Sauvignon, accompagnera idéalement viandes et fromages.

6,60 €

33,00 €

Beaujolais – Morgon, Côte du Py, Domaine Jean-Marc Burgaud, 2016

Une belle expression du fruit alliée au minéral se dégage d'une matière raffinée. La finale, fine et pulpeuse s'accompagne d'une petite dureté minérale dont les tanins se révèlent plus appuyés. 100% Gamay

7,00 €

35,00 €

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 €

Rhône – Crozes-Hermitage, Cuvée Espiègle, Christelle Betton, 2015

Sélection parcellaire des plus jeunes vignes du domaine, élevé en fûts de 4 à 6 ans durant 10 à 12 mois. Un vin d'une grande finesse. On distingue des notes de violette et de fruits rouges avec beaucoup de volume. 100% Syrah

7,20 €

36,00 €