

## **Le chef Bruno Lesbats vous propose ses Suggestions gourmandes du 27 juillet au 10 août 2018**

<b>Tartare de saumon écossais</b> A l'aneth, crème au citron vert	15 €
<b>Carpaccio de filet de veau cuit basse température</b> Aux câpres et sauce César au brebis basque	15 €
o o o o o	
<b>La casserole de moules de Zélande « Jumbo », 1 kg, frites</b> Diverses préparations :	
Marinière	28 €
Vin blanc	29 €
A l'ail	29 €
Crème safranée	30 €
Fenouil et Pastis	30 €
Roquefort, lardons	30 €
<b>Grenadins de veau</b>	25 €
Aux nectarines rôties, pommes dauphines « maison »	
<b>Salade Landaise</b>	20 €
Foie gras de canard, magret fumé, gésiers confits, mesclun, haricots, tomates	
<b>Salade Caprese à l'huile d'olive Kalios</b>	15 €
Mozzarella di Buffala et jambon de Parme, roquette et pesto	
<b>Entrecôte de bœuf origine Uruguay (300 g)</b>	29 €
Poêlée à la fleur de sel, frites, sauce au choix	
<b>Sole Belle-Meunière (350g) cuite sur l'arrête</b>	31 €
Frites ou purée (mise en filets à la demande)	
o o o o o	
<b>Pain perdu</b>	8 €
Au lait d'amandes et glace vanille artisanale	
<b>Fraises</b> nature, sucre ou chantilly	7 € ou 8 €
<b>Fraise Melba</b> Glace vanille, glace fraise, fraises fraîches, chantilly maison, coulis	8 €

### **Nos plats du jour – 12 €**

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

Lundi 30 juillet

**Agneau à la Grecque**

Tzatziki

Mardi 31 juillet

**Filet de porcelet en salade**

Croûtons au bleu

Mercredi 1er août

**Roulé de veau aux épinards**

Penne arrabbiata

Jeudi 2 août

**Brochette tsigane**

Légumes grillés et pesto

Vendredi 3 août

**Salade Niçoise**

Au thon frais

Lundi 6 août

**Salade Italienne**

Pâtes et jambon de Parme

Mardi 7 août

**Terrine de viande « Homemade »**

Toasts et condiments

Mercredi 8 août

**Steak grillé au romarin**

Purée aux olives

Jeudi 9 août

**Lasagne**

Aux artichauts et poulet grillé

Vendredi 10 août

**Galette de saumon**

Salsa de mangue

## 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 Vrignaud, 2015**

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%.

7,00 €

35,00 €

#### **Italie – Trebbiano d'Abruzzo DOC Cadetto, Podere Castorani, 2015**

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.

6,00 €

26,00 €

#### **Muscato 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 – Menetou-Salon, La Tour Saint Martin, Domaine Minchin, 2017**

D'une belle couleur or vert, limpide. Il développe un nez complexe, fruité avec des arômes d'agrumes. La bouche est fraîche avec de généreuses notes de pamplemousse et de craie, minérale. Bonne persistance.

6,80 €

34,00 €

### En rosé

#### **AOP Côtes de Provence, Caprice de Clémentine, Les Valentines, 2017**

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%

6,15 €

31,00 €

### En rouge

### Verre/Bouteille

#### **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 €

#### **Bordeaux – Saint-Estèphe, Cru Bourgeois, Château Ladouys, 2013**

Vin charpenté, arômes de fruits rouges, Notes de cassis. Bouche charnue. Cabernet Sauvignon 70 %, Merlot 30 %.

7,50 €

38,00 €

#### **Bourgogne – Marsannay, Doudet-Naudin, 2014**

Le nez est frais et friand avec une dominante de baies de cassis. La bouche fraîche est concentrée et confirme le fruit (mûre, cassis) enrobée dans des tannins fins et élégants. La persistance en bouche est très agréable. La finale est très légèrement épicée. Pinot Noir 100%.

7,40 €

37,00 €

#### **Roussillon – Cuvée Pour mon Père, Château de Gaure, 2015**

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 €