

Le chef Bruno Lesbats vous propose ses
Suggestions gourmandes
du 10 au 24 mai 2019

Ravioles de langoustines Et asperges, saveur iodée	15 €
Tataki de thon En croûte d'herbes, houmous maison	17 €
o o o o o	
Aile de raie Beurre citronné et câpres, grenailles persillées	23 €
Sole Belle-Meunière (350g) poêlée au beurre, sur l'arête Frites ou purée (mise en filets à la demande)	31 €
Entrecôte de bœuf (origine Uruguay) 300 g Poêlée à la fleur de sel, frites, sauce au choix	29 €
Vol au vent de volaille maison Frites	18 €
o o o o o	
Pavlova (meringue, crème chantilly) Aux fruits rouges	9 €

Nos plats du jour – 12 €

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

Lundi 13 Mai

Navarin d'agneau printanier
Aux légumes du marché

Lundi 20 Mai

Waterzooi à la Gantoise
Pommes nature

Mardi 14 Mai

Wok de volaille
Noodles et légumes

Mardi 21 Mai

Tataki de bœuf
Salade Thaï

Mercredi 15 Mai

Pain de veau au cheddar
Pommes rissolées

Mercredi 22 Mai

Grillade de porc aux herbes fraîches
Risotto verde

Jeudi 16 Mai

Escalope au jambon et au pecorino
Tagliatelles

Jeudi 23 Mai

Langue de veau sauce Madère
Pommes rissolées

Vendredi 17 Mai

Fish and chips
« comme à Coventry »

Vendredi 24 Mai

Filet de dorade aux épices
Purée de patates douces

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 – Mas Amiel, 2015

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 – 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 €

Loire – Sancerre Blanc, Les Chailloux, Domaine Fouassier, 2015

Nez vif, sur la pomme Granny et la pulpe de citron. En bouche, attaque vive, suivie d'une bouche ronde et fraîche, léger perlant avec une belle tension et une accroche salivante. Sauvignon Blanc 100%.

6,60 €

33,00 €

NEW ! Bourgogne (Sud) – Mâcon-Villages, Domaine des Gandines, 2017

D'une robe or clair limpide et cristalline, souvent ornée de reflets verts, ce vin aromatique, onctueux et ferme se révèle sec et caressant, peu charpenté mais persistant. Cette cuvée est issue de vieilles vignes de Chardonnay cultivées en Agriculture Biologique et Biodynamique (peu de sulfites). Il est élaboré en tenant compte des influences de la lune sur notre Terre.

6,00 €

30,00 €

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 €

En rouge

Verre/Bouteille

Bordeaux – Lalande de Pomerol, Château Les Hauts-Consellants, 2012

La Famille Bourotte-Figeac a voulu rendre ses lettres de noblesse à un beau terroir délaissé. A la dégustation, ce grand vin de Bordeaux est séduisant, velouté et équilibré, offrant à la fois fraîcheur et complexité. Merlot 85%, Cabernet Franc 15%

8,20 €

41,00 €

Côte Roannaise, Eclats de Granite, Dom. Robert Sérol, 2016

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%

6,20 €

31,00 €

NEW ! Bordeaux – Canon Fronsac, Château du Gazin, famille Robert, 2015

Nez : riche en fruits noirs, mûre écrasée, bois, framboise, tabac et vanille. La bouche à la fois ample et légère, tanins mûrs et ciselé, cuir et truffes. Idéal avec des mets rôtis. Merlot 85%, Cabernet Franc 10%, Malbec 5%.

6,40 €

32,00 €

Vinho Regional Lisboa, Colossal, Reserva, domaine Casa Santos Lima, 2013

D'une couleur rubis intense, un vin au nez puissant, quelques notes florales, bien intégrées avec des notes d'épices provenant du vieillissement en fûts de chêne. En bouche, il montre une grande complexité avec des notes de prunes et de mûres.

5,60 €

29,00 €