

Le chef Bruno Lesbats vous propose
ses suggestions gourmandes
du 12 au 26 janvier 2018

Terrine de lapereau Aux agrumes et romarin	13 €
Ravioles de Saint-Jacques au thym citronné Crème de caviar	17 €
.....	
Sole Belle-Meunière (350g) cuite sur l'arrête Frites ou purée (mise en filets à la demande)	31€
Curry de lotte Au lait de coco et aux poivrons, riz parfumé	29 €
Jambonneau miel et moutarde à l'ancienne (env. 900g) Pomme purée	24 €
Choucroute Alsacienne (aux 6 sortes de viandes) Pommes grenaille	22 €
Moules de Zélande qualité jumbo (casserole 1,2kg)	25,00 €
Diverses préparations: Marinières, Vin blanc, Crème d'ail, Poulette, Curry thaï et poireaux	27,00 €
.....	
Riz au lait maison Caramel beurre salé	7 €

Nos plats du jour – 12 €

Lundi 15 janvier

Boulettes d'agneau à la feta
Sauce au cumin, pâtes grecques

Mardi 16 janvier

Onglet de bœuf
Sauce à l'échalote, frites

Mercredi 17 janvier

Misto di pasta

Jeudi 18 janvier

Vol au vent aux champignons
Frites

Vendredi 19 janvier

Filet de colin en croûte d'herbes et amandes
Spaghetti de courgettes

Lundi 22 janvier

Chicons au gratin
Pomme purée

Mardi 23 janvier

Sauté de lapin aux champignons
Croquettes

Mercredi 24 janvier

Blanquette de veau
Riz Basmati

Jeudi 25 janvier

Saltimbocca à la romana
Pâtes

Vendredi 26 janvier

Filets de rougets sauce vierge
Grenailles grillées

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 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 – 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 – Sancerre Blanc, La Chatellenie, Joseph Mellot, 2015

Toute la richesse du cépage Sauvignon, planté sur des coteaux riches en silex, s'exprime dans ce grand vin de Loire. Vif et fruité, il associe pureté et élégance. Sauvignon Blanc 100%/

7,00 €

34,00 €

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 €

Sylvaner, Les Vieilles Vignes, Domaine Ostertag, 2015

Son nez est aromatique avec des notes de fleurs blanches et de fruits. En bouche ce Sylvaner est plaisant et bien équilibré.

6,50 €

34,00 €

Lirac Blanc, Roc-Epine, Domaine Lafond, 2016

Un joli mariage tout en fraîcheur. On retrouve en bouteille beaucoup de fruits, des arômes de tilleul et de fleurs blanches, des saveurs très agrumes et une franche vivacité. Grenache 50%, Roussanne 30%, Viognier 20%

6,20 €

31,00 €

En rouge

Verre/Bouteille

Bordeaux, Pessac Léognan, Domaine de Merlet, 2014

Cette très belle cuvée laisse apparaître au nez des notes de fruits rouges (griottes, cassis) et de cèdre. Ce vin présente une belle tension en bouche, une structure tannique affirmée, ainsi qu'une trame tout en longueur, où prédomine le fruit bien servi par un élevage maîtrisé. Cabernet Sauvignon 75%, Merlot Noir 25% tg

7,00 €

34,00 €

Vacqueyras Réserve, Domaine Le Clos des Cazaux, 2015

La vendange est effectuée manuellement et triée si nécessaire. Les raisins ne sont ni éraflés ni foulés et l'encuvage se fait par gravité. La durée de cuvaison est de 15 à 20 jours environ, afin que le vin conserve au maximum son fruit et que les tanins soient présents mais souples. Grenache 75 %, Syrah 25 %.

6,20 €

31,00 €

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 €

Cahors, K-nom, Clos Troteligotte, 2015

Attaque souple, tanins fins et fondus, belle persistance des arômes fraise et groseille, joli volume en finale. Vin qui se révèle un excellent vin de soif. Malbec 85%, Merlot 15%

5,80 €

29,00 €