

**Le chef Bruno Lesbats vous propose ses
Suggestions gourmandes
du 11 au 25 janvier 2019**

Soupe à l'oignon Mouillettes gratinées	10 €
Croquettes à la truffe Espuma de pommes de terre	14 €
Rillettes de cabillaud Sur pain noir aux céréales	13 €
o o o o o	
Petit bar entier au fenouil, rôti sur l'arrête Risotto au parmesan	22 €
Sole Belle-Meunière (350g) poêlée au beurre, sur l'arrête 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 €
Jambonneau (900g) Rôti à la moutarde, lentilles vertes du Puy	22 €
Joues de bœuf Confites aux carottes multicolores, croquettes	20 €
o o o o o	
Clémentine Confite et glace chocolat	9 €

Nos plats du jour – 12 €

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

Lundi 14 janvier

Escalopines de poulet

A la moutarde, pommes croquettes

Mardi 15 janvier

Tagliatelles « al ragu »

Copeaux de parmesan

Mercredi 16 janvier

Escalope de veau à la Basquaise

Pommes nature

Jeudi 17 janvier

Hachis parmentier aux épices

Purée de panais

Vendredi 18 janvier

Merlan pané

Riz thaï et courgettes sautées

Lundi 21 janvier

Pain de viande

Gratin de chou-fleur aux pommes grenailles

Mardi 22 janvier

Brochette d'agneau

Tzatziki et pommes sautées

Mercredi 23 janvier

Wok de bœuf aux légumes croquants

Sauce teriyaki

Jeudi 24 janvier

Cuisse de lapin

A la bière et à la sauge

Vendredi 25 janvier

Poisson du marché à la Bordelaise

Pois chiches aux pimientos

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

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 en dessert.

8,00 €
36,00 €

Bourgogne – Chablis, Domaine Guillaume Vriгдаud, 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 – 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 €

Alsace – Riesling, Domaine Ostertag, Les Jardins, 2016

Culture en biodynamie. Le parfait riesling sur la fraîcheur et le fruit jaune. Touches d'amandes douces et effluves d'épices. Bouche plutôt ronde. Un vin équilibré, agréable et frais, vraiment représentatif de ce qu'on peut faire de mieux sur un riesling. Idéal avec des Saint-Jacques.

7,20 €
36,00 €

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 – 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%

7,00 €
34,00 €

Bourgogne – Rully, Domaine Vincent Dureuil-Janthial, 2014

Un vin à la bouche tendre et fraîche à la fois, avec une belle finesse de tanins. Ce vin est donc un bel ensemble, à l'équilibre gourmand et flatteur et se classe directement parmi les meilleurs de l'appellation. Idéal en accord avec les gibiers. Cépages : Pinot Noir 99%, Gamay Noir 1%

8,40 €
42,00 €

Beaujolais – Côte de Brouilly, Domaine des Terres Dorées, J-P Brun, 2014

Paré d'une belle robe rouge rubis, ce Côte de Brouilly est avant tout un vin de fruit, très intense, avec une belle concentration et des tanins doux. Un beau représentant d'une appellation pleine de surprises. Il se déguste aussi bien à l'apéritif, sur une entrée, une assiette de charcuterie qu'avec des poissons et des volailles. Cépages : Gamay noir à jus blanc 95%, Pinot noir 5%

6,60 €
33,00 €

Rhône – Gigondas, « La Tour Sarrasine », Domaine Le Clos des Cazaux, 2016

La Bouche : Ample, gourmande et soutenue par une matière dense ainsi que des saveurs de garrigue. Magnifique avec du gibier ou de l'agneau. Il fera merveille aussi sur des fromages de caractère. Cépages : 70% Grenache, 15% Syrah, 15% Mourvèdre.

6,80 €
34,00 €