



DOMAINE  
SAINTE-CATHERINE

Restaurant

## ENTRÉES

Salade Gourmande du domaine *foie gras maison et magret de canard fumé*

Terrine de foie gras *maison aux aiguillettes de canard servi avec un chutney d'oignons confits*

Soupe de potimarrons aux châtaignes des montagnes *et ses lamelles de parmesan*

Tataki de thon *poêlé aux graines de sésame accompagné de tagliatelles de légumes et mangues*

Assiette ibérique *Pata Negra*

## FROMAGES

Assortiment de fromages du moment (supp 8 €)

## À LA CARTE

Entrée ..... 16 €

Plat..... 30 €

Dessert..... 14 €

## FORMULE À 45€ \*

Entrée - Plat - Dessert

## PLATS

Carré d'Agneau *mariné au romarin grillé à la plancha, lingots et petits légumes*

Magret de Canard *aux figues, petits légumes et chutney d'oignons confits à basse température*

Côte de Boeuf de 400 grammes *frites maisons et sauce béarnaise maison*

Civet de chevreuil sauce Grand Veneur *et fruits confits*

Poisson du Jour *(selon les arrivages)*

Tempura de Gambas *riz noir cuit au bouillon de volaille*

## DESSERT

Profiterolles au chocolat *maison*

Baba à l'armagnac

Nougat glacé *maison et son coulis de fruits rouges*

Sorbet aux citrons *jaune et vert arrosé de limoncello*

Assortiment de Sorbets *Fruits rouges*

Dessert du jour



\* TTC (hors boissons) - Service inclus - Les suggestions peuvent changer selon les saisons

Service minimum : Entrée + Plat ou Plat + Dessert

# LA CARTE DES VINS

## VINS AU VERRE 12 CL.

Bourgogne Aligoté Blanc	7 €
Chablis	11 €
Bourgogne Rouge	8 €
Chateau Mirambeau Papin	11 €
Sauternes	13 €

## BORDEAUX ROUGES

	1/2	BTLE
<i>Haut Médoc :</i>		
Clos Ramage		36 €
Chateau Ramage-Labatisse	24 €	45 €
<i>Puisseguin Saint Emilion :</i>		
Chateau Fongaban		36 €
Chateau Coucheroy - Péssac		36 €
Chateau Mirambeau Papin		30 €
Sauternes		52 €

## BERGERAC

Pécharmant - Chateau de Tiregand	35 €
Comtesse F. de St Exupery	

## CÔTES DU RHÔNE

Saint Joseph		
Le Grand Pompée		44 €
Beaumes-de-Venise - Le Parabou		33 €
E. Guigal		32 €
Crozes Hermitage - Les Jalets	18 €	35 €
Syrah - Secret de famille		27 €

## BEAUJOLAIS - Antoine Féraud

Beaujolais Village	14 €	25 €
Saint Amour cuvée Enorceleuse		42 €
Julienas		35 €
Morgon		35 €
Fleurie		35 €
Moulin à Vent		36 €
Chiroubles		35 €
Brouilly	19 €	38 €

## LES CHABLIS - DOMAINE DROIN

Chablis		36 €
Chablis 1 <sup>er</sup> cru		52 €

## BOURGOGNE

	1/2	BTLE
Bourgogne Rouge		28 €
Bourgogne Rosé		28 €
Bourgogne Aligoté Blanc Jean - Pierre Sorin Vigneron		26 €
Chardonnay de St Bris		28 €
Santenay Clos de Malte (Louis Jadot)		56 €
Côte de Beaune	25 €	48 €
Mercrey 1 <sup>er</sup> cru - Les Velleys	26 €	40 €
Pommard		92 €
Savigny-les Beaune 1er Cru		80 €

## LES ROSES DU SUD

Tavel	17 €	31 €
Rosé de Provence- Perle de Rosedine	16 €	29 €

## VINS DE LOIRE

Rosé «Pétillant» Traditionnel		30 €
Sancerre Rouge JM. Roger	20 €	38 €
Sancerre Rosé JM. Roger	20 €	38 €
Sancerre Blanc JM. Roger	20 €	38 €
Saumur Champigny	18 €	28 €
St Nicolas de Bourgueil	18 €	28 €

## LA SÉLECTION LOUIS LATOUR

Pernand-vergelesse blanc		56 €
Volnay rouge		92 €
Corton Charlemagne grand cru blanc		240 €
Corton Bressandes grand cru rouge		132 €
Bourgogne Chapelle Notre-Dame rouge		48 €

## CHAMPAGNE

Roland Champion Blanc de Blanc		70 €
Roland Champion Brut Rosé		72 €
Roland Champion Cuvée Club		80 €
Champagne Mumm Cordon Rouge		78 €

# LE BAR

## LES COCKTAILS MAISON

Cocktail Champagne maison		14 €
Americano Maison	5 cl	13 €
Kir Royal		13 €
Mojito		14 €
Margarita		14 €
Bloody Mary		12 €
Spritz		13 €

## COUPES DE CHAMPAGNES

Coupe Champagne R. Champion	12 cl	13 €
Coupe Champagne Mumm		16 €
Coupe Champagne Rosé R. Champion	12 cl	14 €

## LES VINS

Kir Bourgogne Aligoté	5 cl	8 €
Verre de Bourgogne Aligoté	5 cl	7 €
Verre de Bourgogne Rouge	5 cl	8 €
Verre de Bordeaux Rouge	5 cl	10 €

## WHISKY

Whisky Ballantines	4 cl	10 €
Whisky Ballantines - 12 ans	4 cl	12 €
Whisky Chivas - 12 ans	4 cl	42 €
Whisky Chivas - 18 ans	4 cl	17 €
Whisky Aberlour / Bourbon	4 cl	15 €

## LES VINS CUITS

Martini Rouge ou Blanc	5 cl	8 €
Muscat	5 cl	8 €
Cinzano	5 cl	8 €
Porto Blanc ou Rouge	5 cl	8 €
Suze / Byrrh / Ambassador	5 cl	8 €
Guignolet de Bourgogne	5 cl	8 €
Lillet Blanc ou Rouge	5 cl	8 €

## LES ANISÉS

Ricard	2 cl	6 €
Pastis	2 cl	6 €
Pernod	2 cl	6 €
Mauresque (Sirop d'Orgeat)	2 cl	6 €
Perroquet (Sirop de Menthe)	2 cl	6 €
Tomate (Sirop de Grenadine)	2 cl	6 €

## LES BIÈRES

Heineken	33 cl	6 €
Carlsberg	33 cl	6 €

## JUS DE FRUITS

Orange / Abricot / Tomate / Pomme / Pamplemousse		5 €
--	--	-----

## SODAS

Coca / Orangina / Perrier / Schweppes / Agrumes / Limonades		6 €
---	--	-----

## EAUX

Sanpellegrino / Perrier	1 l	8 €
Sanpellegrino / Perrier	1/2 l	6 €
Vittel	1 l	7 €
Vittel	1/2 l	5 €

## DIGESTIFS

Malibu	4 cl	11 €
Cognac / Poire / Calvados	4 cl	14 €
Prune / Armagnac	4 cl	14 €
Get 27	4 cl	11 €
Baileys	4 cl	11 €
Cognac	4 cl	15 €
Calvados Busnel 12 ans	4 cl	16 €

Café		3 €
Thé		4 €
Infusions		4 €