



LES DÉCANTÉS

PARA COMPARTIR

HUMMUS DE ZANAHORIAS ASADAS, ESPECIAS CAJÚN Y TAHINI 	8,00€	GRAVLAX DE TRUCHA, JENGIBRE Y ENCURTIDO DE HINOJO AL CÚRCUMA	8,00€
TATIN DE CALABAZA, QUESO DE CABRA FRESCO Y COMPOTA DE CEBOLLA CARAMELIZADA	8,00€	CRUJIENTE DE CORVINA CON CREMA DE DOBLE LIMÓN	9,00€
TABULÉ DE CEBADA, FETA, CALABAZA ASADA Y GRANADA	8,00€	TENTÁCULOS DE CALAMAR A LA PARRILLA CON PESTO DE AVELLANAS Y PIMIENTOS DEL PIQUILLO	13,00€
CREMA DE ALCACHOFA, MISO Y ACEITE DE TRUFA 	8,00€	6 OSTRAS FINE DE CLAIRE N.º 3	16,00€
RIGATONI CREMOSOS CON PUERROS Y SALINU	9,00€	VITELLO TARTUFATO, SALSAS CHIMICHURRI	12,00€
BURRATA DE BÚFALA, PESTO DE GUISANTES Y ALBAHACA	10,00€	PANCETA DE CERDO BRASEADA Y AHUMADA, MIEL Y SALSAS DE SOJA	10,00€
HUEVOS RELLENOS ECOLÓGICOS CON TRUFA	7,00€	VACÍO DE TERNERA DE AUBRAC (POR 100G), SALSAS CHIMICHURRI	13,00€
CROQUETAS DE REMOLACHA Y QUINOA CON TOQUE CÍTRICO 	9,00€	CAMEMBERT CON BACON - ASADO CON TRUFA	14,00€
TOSTA CON REMOLACHA ASADA, QUESO DE CABRA FRESCO Y ENELDO	9,00€	TACOS DE CERDO DESMENUZADO CON CEBOLLAS CONFITADAS Y CREMA AGRIA	12,00€
GRATINADO CREMOSO DE COLIFLOR CON QUESO SAINT-NECTAIRE	9,00€	BOEUF BOURGUIGNON CON CRUJIENTES DE PANCETA AHUMADA DEL PÉRIGORD	11,00€
BRÓCOLI BIMI SALTEADO CON SALINU 	8,00€	CHULETAS DE CORDERO DE AUBRAC A LA PARRILLA Y AHUMADAS CON SALSAS DE SOJA Y SATAY	16,00€
MOUSSE DEL BOSQUE: SETAS OSTRA Y BOLETUS, ARMAGNAC Y TOSTA CON AJO 	9,00€	LONCHAS FINAS DE JAMÓN TRUFADO	10,00€
TATAKI DE PATO CON SALSAS DE SOJA	13,00€	TABLA MIXTA - JAMÓN TRUFADO Y QUESOS CURADOS	20,00€
PESCADO DEL DÍA CON SALSAS CHIMICHURRI	12,00€	TABLA VEGETARIANA 	17,00€

POSTRES

POTIGOURMAND, COULIS DE MARACUYÁ Y GRANOLA	6,00€
MOUSSE DE CHOCOLATE CON CRUJIENTE DE PRALINÉ	6,00€
FRUTAS DE TEMPORADA ASADAS CON SABAYÓN AL GRAND MARNIER	6,00€
SELECCIÓN DE QUESOS MADURADOS	12,00€

MENÚ DEL DÍA

Solo para el almuerzo, de lunes a viernes	
PLATO DEL DÍA	16,00€
ENTRADA + PRINCIPAL O PRINCIPAL + POSTRE	20,00€
ENTRADA + PLATO PRINCIPAL + POSTRE	23,00€

BRINDEMOS !



VINO POR COPAS - GRANDS CRUS

VINOS TINTOS

CHÂTEAU LA DOMINIQUE SAINT-EMILLION	14,00€	110,00€
CHÂTEAU LATOUR MARTILLAC PESSAC-LÉOGNAN	14,00€	110,00€
CHÂTEAU DU TERTRE MARGAUX	14,00€	110,00€
CHÂTEAU LANGOA BARTON SAINT-JULIEN	14,00€	110,00€
CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL PAUILLAC	14,00€	110,00€
GRAND COUP DE CŒUR DES DÉCANTES	14,00€	100,00€

VINO BLANCO

CHÂTEAU CARBONNIEUX PESSAC-LÉOGNAN	14,00€	90,00€
------------------------------------	--------	--------



8cl




75cl





CARTA DES VINOS*







VINOS TINTOS

AOC PESSAC-LÉOGNAN, LE DAUPHIN D'OLIVIER	 75cl	38,00€
AOC HAUT-MÉDOC CRU BOURGEOIS, CHÂTEAU DES 3 MOULINS		30,00€
AOC CORBIÈRES, DOMAINE DE LA CENDRILLON, CUVÉE INÉDITE		39,00€
AOP CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX, PAGE		42,00€
AOC SAINT-ESTÈPHE, L'ÉCLAT DE TOUR DE PEZ		42,00€
SELECCIÓN DÉCANTÉS		31,00€
AOC CÔTES DE BOURG, CHÂTEAU GUIRAUD GRIMARD		27,00€
AOP CÔTES DU RHÔNE, DOMAINE DE MONTINE « ÉMOTION »		34,00€
AOC BORDEAUX CHAPELLE D'ALIÉNOR BY LA GAFFELIÈRE		31,00€
AOC GRAVES, CHÂTEAU BRONDELLE		35,00€




VINOS BLANCOS

AOP CHABLIS, DOMAINE GAUMONT ERIC	 15cl	10,00€	 75cl	41,00€
IGP VAL DE LOIRE, DOMAINE DU CLÉRAY, CHARDONNAY		7,00€		35,00€
AOP BORDEAUX, CHAPELLE D'ALIÉNOR, BY LA GAFFELIÈRE				29,00€
IGP CÔTES DE GASCOGNE, L'ORÉE DE LA CHÉNAIE		6,00€		27,00€
AOC ENTRE-DEUX-MERS, BRONDEAU DU TERTRE		7,00€		30,00€
SELECCIÓN DÉCANTÉS		7,00€		30,00€
AOC SAUTERNES, CHÂTEAU ROUMIEU		11,00€		50,00€
AOC GRAVES, CHATEAU BRONDELLE		8,00€		35,00€
AOC PESSAC-LÉOGNAN, CHÂTEAU COQUILLAS		11,00€		42,00€
AOP VAL DE LOIRE "ROCK N ROLL" CUVÉE AUGUSTE CHENIN BLANC		6,00€		30,00€

VINOS ROSADOS

IGP PAYS D'OC DOMAINE DE ST-PAUL 	 15cl	8,00€	 75cl	31,00€
IGP ATLANTIQUE "ESPRIT PINASSE"				24,00€
SELECCIÓN DÉCANTÉS		9,00€		39,00€
AOP CÔTES DE PROVENCE CHÂTEAU GASSIER 		8,00€	 1,5L	35,00€
			 3L	70,00€
				135,00€

JARRAS DE VINO

AOC GRAVES BLANCOS	 25cl	8,00€	 50cl	14,00€	 1L	22,00€
AOC GRAVES TINTOS		8,00€		14,00€		22,00€

*Cosechas a solicitud

COCTELES

10,00€



- MOJITO
Ron Sapio, agua con gas, lima, azúcar de caña y menta
- EXPRESSO MARTINI
Vodka Sapio, expreso, licor de café «Flor de Caña»
- DÉCANTÉS TONIC
Gin Sapio, La French tonic
- SPRITZ A ELEGIR:
Aperol, Limoncello, Lillet Blanc, Lillet Rosé, Nusbauer, Campari
- OLD FASHIONED HEDONIST
Cognac Hedonist, Angostura, lima, azúcar de caña
- CANELÉ SOUR
Lillet blanc, ron Sapio, sirope de caramelo y lima
- BORDEAUX MULE
Vodka Sapio, La French ginger beer, lima
- MARGARITA
Tequila Camino, cointreau, lima
- COCTEL DEL MOMENTO

« LA JARA DE AMIIGOS »

PARA 2 O 4 PERSONAS SEGÚN ELECCIÓN

JARA GINTO JARA SPRITZ,
JARA MOJITO JARA MULE



1 LITRO
40,00€

2 LITROS
70,00€

MOCKTAILS

PREGUNTAR
LA SELECCION
DE LOS COCTELES
SIN ALCOHOL - 9€

BIO producto biologico

El abuso de alcohol es peligroso para la salud, consumir moderadamente.
TODOS NUESTROS PRECIOS SON EN EUROS, IVA Y SERVICIO INCLUIDO