



LES DÉCANTÉS

PLATS À PARTAGER

HOUMOUS DE CAROTTES RÔTIES, CAJUN & TAHINI 	8,00€	GRAVLAX DE TRUITE, GINGEMBRE ET PICKLES DE FENOUIL AU CURCUMA	8,00€
TATIN DE POTIMARRON, CHÈVRE FRAIS & COMPOTÉE D'OIGNONS	8,00€	COUSTILLANT DE MAIGRE, CRÈME AUX DEUX CITRONS	9,00€
TABOULÉ D'ORGE, FETA, POTIMARRON RÔTI & GRENADE	8,00€	TENTACULES D'ENCORNETS GRILLÉS, PESTO NOISETTES & PIQUILLOS	13,00€
VELOUTÉ D'ARTICHAUT, MISO & HUILE DE TRUFFE 	8,00€	HUÎTRES FINES DE CLAIRE N°3 X6	16,00€
DOUCEUR DE RIGATONI AUX POIREAUX, SALINU	9,00€	VITELLO TARTUFATO, SAUCE CHIMICHURRI DÉCANTÉS	12,00€
BURRATA DI BUFALA, PESTO PETIT POIS BASILIC	10,00€	POITRINE DE COCHON BRAISÉE ET FUMÉE, MIEL ET SOJA	10,00€
ŒUFS BIO MIMOSA TRUFFÉS	7,00€	HAMPE DE BŒUF D' AUBRAC (PAR 100G), SAUCE CHIMICHURRI DÉCANTÉS	13,00€
CROQUETTES DE BETTERAVE, QUINOA ET CONDIMENTS AGRUMES 	9,00€	CAMEMBERT LARDÉ - RÔTI À LA TRUFFE	14,00€
TARTINE GOURMANDE : BETTERAVE RÔTIE, CHÈVRE FRAIS & ANETH	9,00€	PULLED PORK EN TACOS, OIGNONS CONFITS ET CRÈME ACIDULÉE	12,00€
GRATIN FONDANT DE CHOUX-FLEUR AU SAINT-NECTAIRE	9,00€	BOURGUIGNON DE BŒUF, CHIPS POITRINE FUMÉE DU PÉRIGORD	11,00€
BROCOLIS BIMI SNACKÉ, SALINU 	8,00€	CÔTELETTES D'AGNEAU D'AUBRAC GRILLÉES ET FUMÉES, SOJA ET SATÉ	16,00€
MOUSSE DES SOUS-BOIS : PLEUROTES, CÈPES, ARMAGNAC & TARTINE AILLÉE 	9,00€	CHIFFONNADE DE JAMBON TRUFFÉ	10,00€
TATAKI DE CANETTE & CONDIMENT SOJA	13,00€	PLANCHE MIXTE - JAMBON TRUFFÉ ET FROMAGES AFFINÉS	20,00€
PÊCHE DU JOUR, SAUCE CHIMICHURRI DÉCANTÉS	12,00€	PLANCHE VEGGIE 	17,00€

DESSERTS

POTIGOURMAND, COULIS PASSION ET GRANOLA	6,00€	Pour le déjeuner uniquement, du lundi au vendredi	
MOUSSE TOUT CHOCO AUX PRALINS	6,00€	PLAT DU JOUR	16,00€
FRUITS DE SAISON RÔTIS, SABAYON GRAND MARNIER	6,00€	ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT	20,00€
SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS	12,00€	ENTRÉE + PLAT + DESSERT	23,00€

LE SEMAINIER

ON TRINQUE !



LES GRANDS CRUS

ROUGES

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€

BLANC

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



8cl



75cl



CARTE DES VINS*

LES ROUGES

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'ECLAT DE TOUR DE PEZ		42,00€
COUP DE CŒUR DES 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€

LES BLANCS

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€
COUP DE CŒUR DES 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€

LES ROSÉS

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

LES POTS BORDELAIS

AOC GRAVES BLANC	25cl	8,00€	50cl	14,00€	1L	22,00€
AOC GRAVES ROUGE		8,00€		14,00€		22,00€

*Millésimes sur demande

COCKTAILS

10,00€



- MOJITO**
Rhum Sapio, eau gazeuse, citron vert, sucre de canne et menthe
- EXPRESSO MARTINI**
Vodka Sapio, espresso, liqueur de café «Flor de Caña»
- DÉCANTÉS TONIC**
Gin Sapio, La French tonic
- SPRITZ AU CHOIX :**
Aperol, Limoncello, Lillet Blanc, Nusbaumer, Campari, Lillet rosé
- OLD FASHIONED HEDONIST**
Cognac Hedonist, Angostura, citron vert, sucre de canne
- CANELÉ SOUR**
Lillet blanc, Rhum Sapio, sirop de caramel et citron vert
- BORDEAUX MULE**
Vodka Sapio, La French ginger beer, citron vert
- MARGARITA**
Tequila Camino, cointreau, citron vert
- COCKTAIL DU MOMENT**

« LA CARAFE DES COPAINNG »

POUR 2 OU 4 PERSONNES SELON L'ENVIE

CARAFE GINTO CARAFE SPRITZ,
CARAFE MOJITO CARAFE MULE

1 LITRE
40,00€

2 LITRES
70,00€



MOCKTAILS

DEMANDEZ
LA SÉLECTION
MOCKTAIL DU
MOMENT - 9€

BIO produit Bio

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS ET TTC SERVICE COMPRIS