

# Chez Dupont

DEPUIS 1988

## LE BISTROT...

Retrouvez l'ambiance de CHEZ DUPONT  
dans LE BISTROT d'en face.

### APERITIFS

Apérol	16 cl	5.50 €
Coupe de Champagne	16 cl	6.00 €
Kir Royal (pêche, cassis, mûre)	16 cl	6.00 €
Kir vin blanc (pêche, cassis, mûre)	16 cl	5.00 €
Américano maison	12 cl	6.50 €
Verre de Sauternes	12 cl	5.00 €
Lillet blanc	12 cl	4.50 €
Lillet rouge	12 cl	4.50 €
Sangria maison	16 cl	4.00 €
Ricard	4 cl	4.00 €
Porto rouge	12 cl	4.00 €
Campari	12 cl	5.00 €
Martini	12 cl	4.50 €
Gin Bombay	4 cl	5.00 €
Gin Tonic	6 cl	6.50 €
Vodka Wyborowa	6 cl	6.00 €
Vodka Crystal head	6 cl	13.50 €
Soda (Coca-Cola, Perrier, Schweppes...)		3.50 €
Jus de fruits (ananas, orange, tomate, abricot)		3.80 €

### BIERE

1664		3.50 €
Pression		3.80 €

### DIGESTIFS

Cognac Hennessy	4 cl	8.50 €
Armagnac Larressingle VSOP	4 cl	8.50 €
Larressingle 21 ans d'âge	4 cl	12.00 €
Calvados du Breuil	4 cl	7.00 €
Manzana	4 cl	4.50 €
Get 27	4 cl	5.00 €
Poire Williams	4 cl	6.50 €
Williamine "Morand"	4 cl	9.50 €
Rhum Diplomatico Réserve	4 cl	5.50 €

### SELECTION WHISKYS

Ballantines	4 cl	6.50 €
Aberlour 10 ans d'âge	4 cl	8.00 €
Buschmills	4 cl	6.50 €
Bourbon Four Roses	4 cl	6.50 €
Baby	2 cl	3.50 €

### BOISSONS CHAUDES

Café Illy		1.95 €
Thé Dammann (earl grey, ceylan, darjeeling, thé vert, thé 4 fruits rouges)		3.20 €
Infusion (camomille, tisane du berger)		3.20 €

### EAUX

Abatille (plate, pétillante)	½ l	3.00 €
	1 l	5.00 €

## A TABLE !

" Nous pensons que la gastronomie d'aujourd'hui  
commence lorsque le produit prend le pas sur les recettes "

Le Chef travaille des produits frais et sélectionnés.

# Chez Dupont

DEPUIS 1988

## VINS

APERITIFS / DIGESTIFS

...

# Chez Dupont

TOUT EST " FAIT MAISON "  
TOUS NOS POISSONS SONT FRAIS ET SAUVAGES

Pour les SUGGESTIONS DU MOMENT > **CONSULTEZ L'ARDOISE**

## ENTREES

LES TRICANDILLES : rôties au vinaigre de Xérès, mesclun et pied de cochon	9.80 €
LES GAMBAS : en tempura, relevée au Wasabi, salade croquante au soja	12.80 €
L'ARTICHAUT : en carpaccio avec ses copeaux de foie gras	12.80 €
LE TOURTEAU : fraîchement décortiqué, mousseline légère et œuf ozen	11.90 €
LE FOIE GRAS DE CANARD : en terrine mi-cuit en basse température	14.80 €
JAMON IBERICO DE BELLOTA : de GABRIEL CASTANO 36 mois d'affinage	15.80 €
LOMITO IBERICO DE BELLOTA : filet mignon de porc ibérique affiné par GABRIEL CASTANO	12.80 €

## POISSONS

LA SOLE : extra de la criée de ROYAN au beurre citronné 350 gr	23.90 €
LE THON : " qualité sashimi " risotto et salade d'herbes	22.80 €
LA MORUE DE LIGNE : pêchée à l'hameçon, servie en pavé sauce Pil Pil	20.80 €

## VIANDES

LE VEAU : dans le quasi, épais rôti rosé	20.80 €
L'AGNEAU DE LAIT : des Pyrénées, cuisson basse température et rôti au thym frais	21.80 €/pers.
LE CANARD GRAS D'AUROS : en trilogie (côte, foie gras, aiguillettes)	20.80 €
LE BŒUF : entrecôte 350 gr et frites fraîches	22.80 €
LE COCHON NOIR DE BIGORRE : la belle côte grasse et moelleuse	21.80 €

## DESSERTS

LE NOUGAT GLACE : de Tatïe Catherine	6.80 €
CREME BRULEE : caramel au beurre salé	4.95 €
FROMAGE DE BREBIS : en carpaccio et pomme piment d'espelette	6.90 €
LE BABA GOURMAND : et son petit verre Havana Club	8.50 €
LES PROFITEROLES : chocolat chaud et spéculoos	7.50 €
LE CRAQUELIN AUX FRAISES : framboises et crème citronnée	7.50 €
LE CAFE GOURMAND : assortiment de délices la Mère Dupont et café	8.50 €

## ROUGE

	½ btle 37.5 cl	1 btle 75 cl	verre 15 cl
CHATEAU LA GUILLAUMETTE 2008 - Cuvée Prestige - Bordeaux Supérieur		19.00 €	
CHATEAU D'UZA 2010 - Cuvée des Anges - Graves (½ btle - 2011)	15.50 €	24.00 €	5.00 €
DELPHIS DE LA DAUPHINE 2011 - Fronsac		24.00 €	5.50 €
BORIE LA VITARELE 2012 - Les Terres Blanches - Languedoc		24.50 €	
CHATEAU BISTON 2011 - Moulis		25.00 €	
CLOSERIE DE CAMENSAC 2007 - Haut-Médoc		26.00 €	6.50 €
LE BARON DE MALLERET 2010 - Haut-Médoc		28.00 €	
CHATEAU CRABITEY 2010 - Gravesa		29.00 €	
MOULINS DE CITRAN 2005 - Haut-Médoc		29.00 €	
CHATEAU BAULOS CHARMES 2012 - Pessac-Léognan	18.00 €	32.00 €	
ORATOIRE DE CHASSE SPLEEN 2006 - Moulis		33.00 €	
CHATEAU DE MALLERET 2010 - Haut-Médoc		35.00 €	
LES DEMOISELLES DE LARRIVET HAUT BRION 2010 - Pessac-Léognan		36.00 €	
ESPRIT DE CHEVALIER 2009 - Pessac-Léognan		36.00 €	
FRANK PHELAN 2011 - Saint-Estèphe		36.00 €	
LA DEMOISELLE DE SOCIANDO MALLET 2009 - Haut-Médoc		38.00 €	
CONNETABLE DE TALBOT 2011 - Saint-Julien		39.00 €	
LA SIRENE DE GISCOURS 2006 - Margaux		42.00 €	
CHATEAU CHASSE SPLEEN 2010 - Moulis		45.00 €	
LA CROIX DE BEUCAILLOU 2008 - Saint-Julien		52.00 €	
CHATEAU LAFON ROCHET 2010 - Saint-Estèphe		59.00 €	
RESERVE COMTESSE 2005 - Pauillac		60.00 €	
CHATEAU MALARTIC LAGRAVIERE 2010 - Pessac-Léognan		66.00 €	
CHATEAU GRUAUD LAROSE 2010 - Saint-Julien		96.00 €	
CHATEAU LEOVILLE POYFERRE 2006 - Saint-Julien		96.00 €	

## BLANC

LABOTTIERE RESERVE 2012 - Bordeaux Blanc	20.00 €	4.50 €
CHATEAU D'UZA 2013 - Graves	23.00 €	5.00 €
DOMAINE SAINT ANDRIEU 2013 - Côtes de Provence	26.00 €	6.00 €
DOMAINE DE MONTEILS 2007 - Sauternes	29.00 €	5.00 € 8 cl
CHATEAU CRABITEY 2013 - Graves	29.00 €	
DOMAINE LAURENT COGNARD 2012 - Montagny 1 <sup>er</sup> Cru	32.00 €	
LES DEMOISELLES DE LARRIVET HAUT BRION 2011 - Pessac-Léognan	36.00 €	

## ROSE

GRIS DE GRIS - IGP des Sables du Golfe du Lion Médaille d'or concours 2011	17.80 €	4.00 €
CHATEAU COUSSIN 2013 - Côtes de Provence Sainte Victoire	27.00 €	

## CHAMPAGNE

Sélection DUPONT	30.00 €
BOLLINGER Spécial Cuvée	54.00 €
BOLLINGER Rosé	62.00 €

Et aussi... Pichet Bordeaux Rouge - Rosé - Blanc vin de table de la CEE ¼ : 4.30 € ½ : 6.80 €