

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 boudin basque snacké	11.80 €
LE TOURTEAU : fraîchement décortiqué, mousseline légère et œuf parfait	12.80 €
LES GAMBAS : en tempura, relevée au Wasabi, salade croquante au soja	12.80 €
LA CAILLE : désossée rôtie et foie gras de canard poêlé	12.80 €
LE FOIE GRAS DE CANARD : en terrine mi-cuit en basse température	14.80 €
IBERICO DE BELLOTA : jamon et lomo de GABRIEL CASTANO 36 mois d'affinage	16.90 €

POISSONS

LA MORUE DE LIGNE : pêchée à l'hameçon, servie en pavé sauce Pil Pil	20.80 €
LE THON : "qualité sashimi" risotto et salade d'herbes	22.80 €
LA SOLE : extra de la criée de ROYAN au beurre citronné 350 gr	26.80 €

VIANDES

LE CANARD GRAS D'AUROS :	
• La cuisse qu'on fit confite 20 heures	18.90 €
• Grillé en trilogie (côte, foie gras, aiguillettes)	23.80 €
LE VEAU : dans le quasi, épais rôti rosé	20.80 €
LE COCHON : la côte Pata Negra moëlleuse	23.80 €
LE BŒUF :	
• L'entrecôte 350 gr et frites fraîches	23.80 €
• Le bœuf gras extra de Galice (2 personnes)	68.00 €

DESSERTS

CREME BRULEE : caramel au beurre salé	5.90 €
FROMAGE DE BREBIS : en carpaccio confiture pomme piment d'espelette (Sandrine Gondolo)	6.90 €
LE NOUGAT GLACE : de Tatie Catherine	7.50 €
LES PROFITEROLES : chocolat chaud Valhrona et spéculoos	7.90 €
LE CŒUR COULANT : chocolat Valhrona 70 % cacao	7.90 €
LE BABA GOURMAND : et son petit verre de rhum ambré	8.50 €
LE CAFE GOURMAND : assortiment de délices la Mère Dupont et café	8.50 €

FORMULE DU JOUR > du mardi au vendredi midi

entrées : 3.95 € / 4.95 € - plats : 9.95 € / 11.95 € - desserts : 4.20 € / 4.95 €

½ btle
37.5 cl

1 btle
75 cl

verre
15 cl

ROUGE

CHATEAU LA GUILLAUMETTE 2014 - Cuvée Prestige - Bordeaux Supérieur	19.00 €		
CASTELMAURE 2014 - "La Pompadour" - Corbières	25.00 €		
CHATEAU D'UZA 2014 - Graves (½ btle - 2014)	16.00 €	26.00 €	5.50 €
DOMAINE BORIE LA VITARELLE "Les terres blanches" 2016 - Saint Chinian	26.00 €		
DELPHIS DE LA DAUPHINE 2014 - Fronsac	26.00 €	6.00 €	
CHATEAU BISTON 2014 - Moulis	26.00 €		
DOMAINE RICHAUD "Terre de Galets" 2016 - Côtes du Rhône	28.00 €	6.50 €	
LE BARON DE MALLERET 2011 - Haut-Médoc (1/2 btle - 2010)	19.00 €	28.00 €	6.50 €
CHATEAU ROC DE CALON 2015 - Montagne-Saint-Emilion	28.00 €		
CHATEAU LAUJAC 2011 - Médoc	30.00 €		
LES VINS DE VIENNE "Les Pimpignoles" 2015 - Gigondas	36.00 €		
LES DEMOISELLES DE LARRIVET HAUT-BRION 2014 - Pessac-Léognan	36.00 €	8.00 €	
DOMAINE YVES CUILLERON "Cavanos" 2015 - Saint Joseph	40.00 €		
CHATEAU CROIX DE ROUZES 2012 - Pomerol	43.00 €		
CHATEAU GRAND CORBIN DESPAGNE 2012 - Saint-Emilion Grand Cru Classé	46.00 €		
CHATEAU CANTEMERLE 2008 - Haut-Médoc - 5° Grand Cru Classé	50.00 €		
CHATEAU DULUC 2010 - Saint-Julien	53.00 €		
CHATEAU DE FIEUZAL 2012 - Pessac-Léognan	58.00 €		
CHATEAU LAFON ROCHET 2011 - Saint-Estèphe - 5° Grand Cru Classé	62.00 €		
LES PAGODES DE COS D'ESTOURNEL 2011 - Saint-Estèphe	66.00 €		
LA RESERVE DE LA COMTESSE 2010 - Pauillac	75.00 €		
CLOS DU MARQUIS 1999 - Saint-Julien	90.00 €		

BLANC

CHATEAU HAUT-PHILIPPON 2016 - Entre-Deux-Mers	20.00 €	4.00 €	
CHATEAU D'UZA 2016 - Graves	25.00 €	5.00 €	
DOMAINE DU VIEUX COLLEGE "Les Longues Pièces" 2015 - Bourgogne	28.00 €	6.00 €	
DOMAINE DE FONDRECHE 2016 - Ventoux	28.00 €	6.00 €	
CHATEAU D'ALIX 2015 - Pessac-Léognan	29.00 €		
DOMAINE DE SAINT PIERRE 2016 - Sancerre	30.00 €		
DOMAINE DE MARCEL DEISS 2015 - Alsace	32.00 €		
DOMAINE DE MONTEILS 2014 - Sauternes	32.00 €	6.00 € / 8 cl	

ROSE

GRIS DE GRIS 2016 - IGP des Sables du Golfe du Lion	18.00 €	4.00 €	
CROIX DU PRIEUR 2016 - Côtes de Provence	26.00 €	6.00 €	
CHATEAU PIGOUDET 2016 - Côtes de Provence	29.00 €		

CHAMPAGNE

Sélection DUPONT	36.00 €	7.00 €	
AYALA Brut majeur	46.00 €	10.00 €	

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

APERITIFS

Apérol	16 cl	5.50 €
Coupe de Champagne	12 cl	7.00 €
Kir Royal (pêche, cassis, mûre, framboise)	12 cl	7.00 €
Kir vin blanc (pêche, cassis, mûre, framboise)	16 cl	5.00 €
Américano maison	12 cl	6.50 €
Verre de Sauternes	8 cl	6.00 €
Lillet blanc	12 cl	4.50 €
Lillet rouge	12 cl	4.50 €
Sangria maison	16 cl	5.00 €
Ricard	2 cl	4.00 €
Porto rouge	12 cl	4.00 €
Campari	8 cl	5.00 €
Martini	8 cl	4.50 €
Gin Bombay	4 cl	6.00 €
Gin Gibson's	4 cl	5.00 €
Vodka Wyborowa	6 cl	6.00 €
Vodka Crystal head	6 cl	13.50 €
Soda (Coca-Cola, Perrier, Schweppes, Ice Tea...)		3.50 €
Jus de fruits (orange, tomate, abricot)		3.80 €

BIERES

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 €
Irish Coffee		7.50 €

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 (Ceylan, darjeeling, thé vert, thé 4 fruits rouges)		3.20 €
Infusion (camomille, tisane du berger, verveine)		3.20 €

EAUX

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