adèle

×

MAISON DARROZE

CAFÉ - BRASSERIE – RESTAURANT

CARTE ÉTÉ 2018

ASSIETTES À PARTAGER

Assiette de charcuteries Domaine Abotia, Peio Errecart 160 gr	16 €
Assiette de trois fromages affinés	10 €
Assiette « Duo » de charcuteries régionales et fromages affinés	15 €
Assiette de jambon Ibérique « Bellota »80 gr	22 €

Accompagné de pain, condiments et beurre maison

Queues de gambas marinées en chapelure panko, 5 pièces	14 €
Eminés d'encornets croustillants	12 €
Tempura de légumes de saison	8 €
Trio de gambas, encornets et tempura de légumes	28 €
Maki de légumes, 5 pièces	10 €

LES ENTRÉES

Carpaccio de Thon Rouge — 18 €
Toast de Tomates et Ossau Iraty, Piquillos, Sauce soja et graines de moutarde

Foie Gras de canard du Sud-Ouest au poivre de Timut — 19 €
Chutney de Fruits Exotiques

Les Tomates anciennes — 12 €
Mousse de mozza, billes avocats, fleurs, germes et betterave

LES PLATS

Dos de Cabillaud Poêlé — 20 €
Légumes Croquants de Fred Marceau, sauce vierge au Basilic Thaï

Tendre Volaille Fermière — 25 €
Ecrasé de Pomme de Terre à la Fourchette, Morilles, Sauce Suprême

« Tigre qui Pleure » — 28 €
(Fines Tranches de Bœuf tendre marinées puis saisies)
Risotto aux Légumes, Sauce Thaï

CONTINUER

LE MENU « ADÈLE »

Servi Uniquement les Midis
(du Mercredi au Samedi)

au choix dans la liste suivante.

Plat du jour	15 €
Entrée/ Plat ou Plat/ Dessert	20 €
Entrée / Plat / Dessert	25 €

Fraîcheur de saumon
Avocat et Citron Vert

Ou

Pastilla de canard Confit
Sauce Piquante, Belle salade Fraîche

XXX

Lieu jaune
Sauce Coco Curry, Légumes Croquants au Sésame torréfié

Ou

Médaillon de cuisse de volaille
aux Herbes Fraîches et Shitaké

XXX

Cheesecake
à la Mangue

Ou

Carpaccio d'ananas
infusé à la Vanille, Gingembre et Basilic Thaï

LES DESSERTS

Tous nos desserts et pâtisseries sont préparés par l'équipe de la Maison Darroze.

Nous vous proposons une sélection sur ardoise ou au comptoir renouvelée chaque jour en fonction des arrivages et de l'inspiration de notre chef.

N'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre équipe de salle.

La Pâtisserie ou Dessert Maison 8 €

GLACES ET SORBETS

Vanille, Chocolat, Caramel, Café, Fraise, Pêche, Citron

- Coupe glacée au choix - 1 boule 2.50 €
- Coupe glacée au choix 2 boules 5 €
- Coupe glacée au choix 3 boules 7 €
- Supplément chantilly ou chocolat chaud 1,50 €

Assiette de Fromages Affinés 10 €
Confitures Sandrine Gondolo et Miel de Malromé

CARTE DES APÉRITIFS

PÉTILLANT…

Coupe de champagne brut	14 €
Coupe de champagne brut rosé	16 €
Kir royal (cassis, mur, pêche, St Germain)	15 €
Cocktail crémant	12 €

D'ICI…

Verre de Sauternes, 12 cl	10 €
Lillet blanc/rouge, 12 cl	11 €

APÉRITIFS

Martini 8cl rouge ou blanc, Porto rouge 8 cl, Campari 8 cl	6.50 €
Whiskey 4cl, Vodka 4 cl, Gin Gordon 4 cl	9.00 €
Ricard, Pastis 4 cl	5.50 €
Accompagnement *Perrier, jus orange ou tomate, Coca-Cola, Schweppes*	2,70 €

DIGESTIFS

Manzana, Get 27, liqueur Giffard menthe, 4 cl	6.90 €
Cognac 4 cl, Armagnac, 4 cl	6,90 €

LES BIÈRES

Bière pression blonde, Heineken 25cl	4.00 €
Bière pression blonde, Heineken 50cl	7.00 €
Aliénor blonde ou rousse	6.90 €
Edelweiss blanche 33cl	7.00 €
Affligem blonde, 30cl	6.50 €

Tous nos prix sont indiqués en TTC et comprennent la TVA à 20 %

SE DÉSALTÉRER

LES COCKTAILS

LES CLASSIQUES

Monsieur Toulouse — 12 €
Liqueur de melon vert, vodka, jus de maracuja

Mojito — 12 €
Rhum, sucre roux, sucre de canne, citron, menthe, eau gazeuse

Le Gin « Goulue » — 12 €
Liqueur de Sureau, Gin, citron jaune, eau gazeuse

Martini Royal — 12 €
Martini blanc, citron vert, Schweppes Indian Tonic

Spritz — 12 €
Apérol, prosecco, eau gazeuse, orange

LES SANS ALCOOL

Chantaco — 8 €
Jus d'orange, jus de citron, jus de pamplemousse, sirop de fraise

Virgin Mojito — 8 €
Menthe fraîche, citron vert, sirop de rhum, eau gazeuse

Bora-Bora — 8 €
Jus d'ananas, jus de maracuja, jus de citron, grenadine

Virgin Bellini — 8 €
Nectar de pêche, sirop de pêche, eau gazeuse

Le Moulin Rouge — 8 €
Jus de fraises, jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron, jrenadine

Tous nos prix sont indiqués en TTC et comprennent la TVA à 20 %

LES VINS BLANC | 75 cl

D'ICI

Esprit de Malromé 2016 — 22 €
Bordeaux

Château de Fontenille 2016 — 23 €
Entre Deux Mers

Château Magni-Thibaut 2016 — 24 €
Graves

Le Dada de Rouillac 2016 — 41 €
Pessac-Léognan

ET D'AILLEURS

Côtes du Rhône 2015, Les Abeilles, J-Luc Colombo — 25 €
Côtes du Rhône

Domaine de la Tour Boisée — 28 €
Minervois, Chardonnay

Château Les Pins — 37 €
Côtes du Roussillon

LES VINS ROSÉS ET LIQUOREUX | 75 cl

LES VINS ROSÉ

Château Mousseyron 2017 — 18 €
Bordeaux rosé

Esprit de Malromé 2016 — 22 €
Bordeaux rosé

Le Saint André, Figuière, Famille Combard 2017 — 25 €
Méditerranée rosé

LES VINS LIQUOREUX

Cazalis de Château La Clotte 2016 — 39 €
Sauternes

CHAMPAGNE | 75 cl

Lallier — 75 €
Champagne brut

Devaux — 80 €
Champagne brut rosé

LES VINS ROUGES | 75 cl

D'ICI

Esprit de Malromé — 22 €
Bordeaux

« C'est pas mal » du Château La Peyrere du Tertre 2014 — 32 €
Bordeaux

Château de Lionne 2015 — 23 €
Graves

Château de Chantegrive 2012 — 38 €
Graves

Grand vin du Château Malromé — 40 €
Bordeaux Supérieur

Abeille de Fieuzal 2015 — 60 €
Pessac-Léognan

La Croix Dompierre — 49 €
Médoc

ET D'AILLEURS

Côtes du Rhône, Les Abeilles 2016, J-Luc Colombo — 25 €
Côtes du Rhône

La Tour Boisée 2015 — 28 €
Minervois

Crozes Hermitage rouge les Meysonniers — 40 €
Crozes Hermitage

Bergerie de l'Hortus, classique 2016 — 40 €
Pic Saint Loup, Coteaux du Languedoc

NOTRE SÉLECTION
AU VERRE OU AU EN CARAFE

Verre de 12cl, carafe de 25cl ou 50cl

LES VINS BLANCS

Esprit de Malromé 2016 *Bordeaux*	5€/10€/18€
Château Magni-Thibaut 2016 *Graves*	6€/12€/22€
Le Dada de Rouillac 2016 *Pessac-Léognan*	8€/16€/30€

LES VINS ROUGES

Esprit de Malromé *Bordeaux*	5€/10€/18€
Château de Lionne 2015 *Graves*	6€/12€/22€
Côtes du Rhône, Les Abeilles 2016, J-Luc Colombo *Côtes du Rhône*	6€/12€/22€

LES VINS ROSÉ

Esprit de Malromé 2016 *Bordeaux rosé*	5€/10€/18€
Le Saint André, Figuière, Famille Combard 2017 *Méditerranée rosé*	6€/12€/22€

LES VINS LIQUOREUX

Cazalis de Château La Clotte 2016 *Sauternes*	10.00 €

Tous nos prix sont indiqués en TTC et comprennent la TVA à 20 %

LE SALON DE THÉ

Pâtisserie maison *Consulter notre équipe de salle*	8,00 €

BOISSONS CHAUDES

Café	2,30 €
Grand café	3,90 €
Capuccino, Viennois	4,50 €
Grand crème	4,50 €
Café frappé	4,00 €
Chocolat maison, Valrhona	5.00 €
Chocolat maison chantilly	5,50 €
Thé au lait ou citron *Earl Grey, Darjeeling, thé Vert, thé vert à la menthe, thé au jasmin, ceylan*	4,00 €
Infusion *Verveine, verveine-menthe, tilleul, tilleul-menthe, camomille*	4,00 €

RAFRAICHISSEMENTS

Orange ou citron pressés	5.50 €
Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zéro	4,00 €
Nestea, Jus d'orange Pampryl, 20 cl	3.50 €
Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes, Orangina 25 cl	4.20 €
Diabolo, (25 cl) *Menthe, grenadine, fraise, cassis, citron, pêche, orgeat*	3,50 €

JUS DE FRUITS D'EXCEPTION

Jus de fruits, 25 cl, Charles Papillon *Pêche, abricot, poire william, pomme, tomate, framboise*	6.50 €

EAUX

Badoit, Evian 50cl	3.00 €
Perrier 33 cl	4.50 €
Badoit, Evian, 100 cl	4.50 €

Tous nos prix sont indiqués en TTC et comprennent la TVA à 20 %

LE BRUNCH

Repas pris en fin de matinée ou début d'après-midi servant à la fois de petit-déjeuner et de déjeuner.

Nous aimons tous ces dimanches qui se prêtent à merveille au brunch en famille ou entre amis.
C'est dans le paisible Restaurant Adèle x Maison Darroze du Château Malromé, en terrasse, ou au salon, que nous vous accueillons autour d'un buffet brunch où le lâcher prise est de mise.
Débutez votre repas par des œufs brouillés, accompagnés de charcuteries régionales, fromages et autres délicieux mets maison concoctés par nos équipes.
Puis savourez votre grand verre de jus d'orange ou réchauffez-vous d'un bon café.
Enfin, terminez tout en gourmandise en choisissant parmi la multitude de desserts qui composent le buffet sucré : crêpes, pancakes, tartes, croissants, muffins ou autres verrines et douceurs sucrées.
Le buffet ainsi que les boissons chaudes sont à volonté.
Vous pourrez également compléter votre brunch en accompagnant le tout d'un verre de vin ou d'une bouteille (avec modération) ou d'autres boissons de notre carte.

TOUS LES DIMANCHES.

DEUX SERVICES :

LE PREMIER DE 11H30 À 14H00
LE SECOND DE 14H00 À 16H00

Pensez à réserver votre table…

LE BRUNCH D'ADELE
AU PRIX DE 34 EUROS

BRUNCHER