



LA MAISON

Tous les jours de 7h00 à 1h00 du matin
Service continu de midi à 23h00
Réservation conseillée: 01 45 74 11 24

Code Wi-fi: maisonclint



LA MAISON

• *LES ENTRÉES* •



Œufs mayonnaise
7,50€



Terrine du chef
7,20€



Camembert rôti au miel
8,60€



Poireaux vinaigrette et écrasé d'œuf dur
8,60€



¼ de Melon et jambon de pays
9,60€



Ravioles aux écrevisses
10,80€



Assiette de saumon fumé
11,20€



6 gros escargots de Bourgogne de la maison de l'escargot
14,60€



Véritable Burrata, roquette et tomates mondées
14,50€



Assiette de cochonnailles
15,50€



LA MAISON

• *LES SALADES* •



LA CÉSAR

Salade Romaine, aiguillettes de poulet marinées, parmesan et tomates cerises

16,80€



L'ITALIENNE

Véritable Buffalo, tomates mondées, jambon de pays, avocat, une poignée de roquette et feuilles de basilic

16,90€



L'ÉCOSSAISE

Salade de lentilles aux écrevisses et toasts de saumon fumé

16,70€



LA VÉGÉTARIENNE

Fusillis, pesto, tomates cerises, tomates confites et poivrons

15,20€



LA CAJUN

Salade de légumes croquants au chou chinois, crevettes, avocat et sauce cocktail

16,60€

• LES PLATS •

Tartare, servi avec frites maison et salade verte.....	15,80€
Entrecôte, servie avec frites maison et salade verte.....	23,60€
Cœur de faux-filet, servi avec frites maison et salade verte	24,80€
Côte de bœuf pour 2 personnes,..... servie avec purée, haricots verts et champignons	54,50€

Sauces maison: Roquefort, Poivre ou Marchand de vin

LE BOEUF DE
LA MAISON PETARD

Rognons de veau émincés ou entiers,	20,90€
---	--------

sauce madère, servis avec purée, haricots verts et champignons

LES ABATS

Pâtes du moment	voir ardoises
Suggestion du chef	voir ardoises
Blanquette de veau de « La Maison » servie avec riz	18,90€
Paleron de boeuf façon pot au feu..... et sa salade de légumes croquants	19,20€
Souris d'agneau confite,..... servie avec purée de pommes de terre maison	20,90€
Croustillant de poulet jaune, sauce tomate cuisinée..... et tagliatelles	17,60€

LES RECETTES
MAISON

Pavé de saumon au beurre blanc	18,40€
--------------------------------------	--------

au piment d'Espelette, servi avec riz safrané

Filet de bar, sauce vierge à la grenade,....	21,20€
--	--------

servi avec purée de pommes de terre maison

LES POISSONS

LA MAISON

LES FROMAGES

Assiette de fromage
6,00€

Panaché de 3 fromages
9,80€

• *LES DESSERTS MAISON* •



¼ d'Ananas frais	7,20€
Salade de fruits frais	7,80€
Fromage blanc nature, coulis ou miel	6,20€
Crème brûlée	7,50€
Mousse au chocolat du Venezuela	8,50€
Tarte tatin et crème fraîche	7,50€
Pain perdu au caramel de beurre salé	9,20€
et sa glace au caramel Berthillon	
Fondant au chocolat et sa glace vanille Berthillon	9,70€
(10 minutes de préparation)	
Tarte citron meringuée de «La Maison»	8,50€
Tiramisu	8,50€
Sorbet poire et Williamine Morland	11,90€
Café ou Chocolat Liégeois	9,90€

POUR ACCOMPAGNER VOTRE DESSERT

Verre de Maury **6,00€**



LA MAISON



• LES VINS •

VINS ROUGES

	15cL	25cL	48cL	75cL
BORDELAIS				
• Côtes de Bordeaux AOC Cadillac	5,50€	9,00€	17,00€	26,00€
• Lussac Saint-Émilion AOC La claymore	7,00€	12,00€	22,50€	31,00€
• Haut-Médoc AOC Victoria II (second vin du château Victoria)	7,00€	12,00€	22,50€	31,00€
• Graves AOC Château la Garance	7,00€	12,00€	22,50€	31,00€
• Saint-Estephe AOC Château Moutinot	8,00€	14,50€	26,50€	39,00€
• Lalande de Pomerol AOC Château La croix Chaigneau	9,50€	16,00€	30,50€	47,00€

BOURGOGNE

• Hautes Côtes de Beaunes AOC Domaine Berger rive	7,50€	13,00€	23,50€	35,00€
• Givry AOC Michel Sarrazin	9,50€	16,00€	30,50€	47,00€

BEAUJOLAIS

• Brouilly AOC Château des tours	6,50€	11,00€	20,00€	29,00€
----------------------------------	--------------	---------------	---------------	---------------

VALLÉE DU RHONE

• Côtes du Rhône AOC « bio » Château les 4 filles	6,50€	11,00€	20,00€	29,00€
• Crozes Hermitage AOC Paul Jaboulet	7,50€	13,00€	23,50€	35,00€

VAL DE LOIRE

• Menetou-Salon AOC le grand cerf	7,00€	12,00€	22,50€	31,00€
• Saumur-Champigny AOC Paul Filiatreau La grande Vignolle	6,00€	10,00€	19,00€	28,00€

LANGUEDOC

• Cabardès AOC Château de Pennautier Lorgeril	5,50€	9,00€	17,00€	26,00€
• Pic Saint-Loup AOC Mas de l'Oncle (cuvée élégance)	7,00€	12,00€	22,50€	31,00€
• Domaine de l'Engarran IGP « La lionne »	7,00€	12,00€	22,50€	31,00€

VINS ROUGES D'EXCEPTIONS

Margaux AOC Les Hauts du Tertre 2008 **70,00€**
(second vin du château du Tertre)

Côte-Rotie AOC Maison Guigal 2010 **80,00€**
« brune et blonde »

LA MAISON

• LES VINS •

VINS ROSÉS

	15cL	25cL	48cL	75cL
• Côtes de Provence AOC L'instant K	5,50€	9,00€	17,00€	26,00€
• Côtes de Provence AOC crû classé Château Sainte-Marguerite « M »	7,50€	13,00€	23,50€	35,00€

VINS BLANCS

• Mâcon Prissé AOC de Fayères	6,00€	10,00€	19,00€	28,00€
• Quincy AOC Maison Blanche	7,00€	12,00€	22,50€	31,00€
• Bergerac AOP Les tours des Verdots	7,50€	13,00€	23,50€	35,00€
• Saint-Péray AOC Cuilleron/Gaillard/Villard	9,50€	16,00€	30,50€	47,00€
• Côtes de Gascogne IGP Soleil d'Octobre	5,50€	9,00€	17,00€	26,00€

VIN BLANC D'EXCEPTION

Condrieu AOC Pierre Gaillard 2014 **70,00€**

CHAMPAGNE

	Coupe 12cl	Bouteille
75cl		
Bochet Lemoine	10,00€	65,00€
Ruinart "R"	12,50€	78,00€
Ruinart Rosé	15,00€	98,00€
Ruinart Blanc de Blancs		110,00€
Bollinger «La grande année 2005»		230,00€

EAUX MINÉRALES

½L Vittel ou Perrier Fines Bulles	4,90€
1L Vittel ou San Pellegrino	5,90€