

adèle



MAISON DARROZE

C A F E - B R A S S E R I E - R E S T A U R A N T

C A R T E P R I N T E M P S 2 0 1 9

× A S S I E T T E S A P A R T A G E R

Assiette de charcuteries <i>Domaine Abotia, Peio Errecart</i> 160 gr	16 €
Assiette « Duo » de charcuteries régionales et fromages affinés	15 €
Queues de gambas marinées en chapelure panko, 5 pièces	12 €
Emincés d'encornets croustillants	12 €
Tempura de légumes de saison	8 €
Trio de gambas, encornets et tempura de légumes	25 €

L A C A R T E

*Servi du Mercredi au Samedi
au choix dans la liste suivante.*

× L E S E N T R E E S

Tartare de daurade, <i>Gelée de bergamote, premiers radis croquants et mélange de jeunes herbes</i>	16 €
Ravioles de légumes de printemps, <i>Crème d'asperges et piquillos au mirin</i>	14 €
Croquetas de foie gras, <i>Consommé de canard infusé aux grains de café torréfiés</i>	17 €

× L E S P L A T S

Saumon confit à l'huile d'olive et citronnelle, <i>Maki de risotto à l'encre, crème de pois au wasabi et citron confit</i>	23 €
Agneau en deux façons, la côtelette grillée, le rôti en basse température, <i>Ecrasé de ratte à la racine de raifort, sauce chimichouri</i>	28 €
Quasi de veau en cuisson lente, <i>Pickles de légumes au vinaigre de riz, purée de jeunes carottes, Sauce crémeuse aux noisettes</i>	27 €

× L E S D E S S E R T S 7 €

Cheese cake aux fruits rouges frais
Fondant au chocolat noir cœur coulant de praline, glace aux cacahuètes salés
Assiette de 3 fromages affinés
Crème brûlée au safran
Espuma de cantal, crouton de pain noir

C O N T I N U E R

LE MENU « ADELE »

*Servi du Mercredi au Samedi (sauf Samedi soir)
au choix dans la liste suivante.*

Un menu du marché élaboré par notre chef Sébastien Piniello au gré des arrivages, changé toutes les semaines. Nous vous proposons de choisir entre deux entrées, deux plats et nos desserts à l'ardoise.

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

EXEMPLE DE MENU :

× LES ENTREES

Lentilles vertes au vinaigre de gingembre et
Œuf parfait

Carpaccio de thon cuit sur assiette
Au bouillon thaï

× LES PLATS

Faux filet de black Angus,
Sauce béarnaise au sauternes

Pavé de cabillaud,
Beurre blanc, oseille, ponzu

Tous ces plats sont accompagnés d'une trilogie de garnitures à partager

× LES DESSERTS

Carpaccio d'ananas au combawa

Riz au lait au caramel de miel du château

CONTINUER

CARTE DES APERITIFS

PETILLANT ...

Coupe de champagne brut	12 €
Kir royal (Cassis, Mûre, Pêche, St Germain)	14 €

D'ICI ...

Verre de Sauternes, 12 cl	8 €
Lillet blanc/rouge/rosé, 12 cl	10 €

APERITIFS

Martini 8cl rouge ou blanc, Porto rouge 8 cl, Campari 8 cl	6.50 €
Jack Daniel's 4cl, Vodka 4 cl, Gin Gordon, Tequila 4 cl,	7.00 €
Ricard, Pastis 4 cl	5.50 €
Accompagnement :	2,70 €
<i>Perrier, jus orange ou tomate, Coca-Cola, Schweppes</i>	

DIGESTIFS

Manzana, Get 27, 4 cl	6.90 €
Armagnac Darroze, assemblage 12 ans, 4 cl	6,90 €
Rhum Bapt & Clem's, 4 ans d'affinage	8.00 €

LES BIÈRES

Aliénor blonde	6.00 €
Edelweiss blanche 33cl	6.50 €

LES COCKTAILS

LES CLASSIQUES

Monsieur Toulouse <i>Whisky, citron jaune, sucre de canne, poivre et blanc d'oeuf</i>	8 €
A Montrouge – Rosa la Rouge <i>Vodka, citron, jus de cranberry, ginger Ale et romarin</i>	8 €
Le Gin « Goulue » <i>Gin, citron, concombre, gingembre, sucre de canne, Tonic</i>	8 €

LES SANS ALCOOL

Chantaco <i>Jus d'orange, jus de citron, jus de pamplemousse, sirop de grenadine, eau gazeuse</i>	6.50 €
Le Moulin Rouge <i>Ice tea maison (thé froid, baies de rose, rondelles de citron, rondelles d'orange)</i>	6.50 €

LES VINS BLANC

Verre de 12cl / carafe de 25cl / 50cl / 75cl

Esprit de Malromé 2016 Bordeaux	5€ / 10€ / 16€ / 24 €
Château Magni-Thibaut 2017 Graves	6€ / 12€ / 18€ / 25 €
Côtes du Rhône 2015, Les Abeilles, J-Luc Colombo Côtes du Rhône	5€ / 10€ / 16€ / 25 €
Le G de Château Guiraud 2016, Bordeaux	32 €
Abeille de Fieuzal 2016, Pessac-Léognan	55 €

LES VINS ROSES

Verre de 12cl / carafe de 25cl / 50cl / 75cl

Esprit de Malromé 2017 Bordeaux rosé	5€ / 10€ / 16€ / 24 €
Le Saint André, Figuière, Famille Combard 2017 Méditerranée rosé	6€ / 12€ / 18€ / 25 €

LES VINS ROUGES

Verre de 12cl / carafe de 25cl / 50cl / 75cl

Esprit de Malromé 2015 Bordeaux	5€ / 10€ / 16€ / 24 €
Château Camus, Cuvée Maud, 2017 Graves	30 €
Château La Papeterie, 2016 Montagne Saint Emilion	30 €
Château Fougailles, 2015 Lalande de Pomerol	37 €
Grand vin du Château Malromé 2015 Bordeaux Supérieur	40 €
Côtes du Rhône, Les Abeilles 2016, J-Luc Colombo Côtes du Rhône	6€ / 12€ / 18€ / 25 €
Crozes Hermitage rouge les Meysonniers 2017, Crozes Hermitage	8€ / 15€ / 30€ / 40 €

LES VINS DU MONDE
ET DECOUVERTE

Verre de 12cl / carafe de 25cl / 50cl / 75cl

Rimapere, sauvignon blanc 2016 Malborough, Nouvelle Zélande	42 €
Rupert et Rothschild, Classique 2014 Afrique du sud, cap occidental	46 €
Wicked, Piensa, 2015 Merlot 65% - Sémillon 30% - Cabernet Sauvignon 5%	38 €

LES SAUTERNES

Verre de 12cl / carafe de 25cl / 50cl / 75cl

Château des Rochers, 2015 Sauternes, Vignoble Bon	8 € / 35 €
--	------------

CHAMPAGNE

Coupe / Bouteille

Lallier Champagne brut	12 € / 75 €
Roederer Brut 1 ^{er}	90 €

R A F R A I C H I S S E M E N T S

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)	3,50 €
<i>Menthe, grenadine, fraise, cassis, citron, pêche, orgeat</i>	

E A U X

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

B O I S S O N S C H A U D E S

Café	2,30 €
Grand café	3,90 €
Capuccino, Viennois	4,50 €
Grand crème	4,50 €
Café Frappé	4,00 €
Chocolat maison, Valrhona	5.00 €
Thé	4,00 €
<i>Earl Grey, Darjeeling, Thé Vert, Thé Vert à la Menthe, Thé au Jasmin, Ceylan</i>	
Infusion	4,00 €
<i>Verveine, Verveine-Menthe, Tilleul, Tilleul-Menthe, Camomille</i>	

S E D E S A L T E R E R

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 A 12H30
LE SECOND DE 13H30 A 15H30 .

**LE BRUNCH D'ADELE
AU PRIX DE 38 EUROS**

Tous nos prix sont indiqués en TTC et comprennent la TVA à 10 % Et à 20%

BRUNCHER