

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 €

LA CARTE

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

× LES ENTREES

Tataki de thon, <i>Gelée de concombre au citron vert, tuile de graines de lin</i>	18 €
Carpaccio de bœuf, <i>Mesclun à la vinaigrette citronnelle, crème montée au poivre Sichuan, crumble parmesan</i>	17 €
Gaspacho de tomate green zebra, <i>Burratina, crouton d'ail et huile d'olive aux pimientos des piquillos</i>	14 €

× LES PLATS

Pavé de maigre <i>Au pesto de graine de courges, tomates confites au romarin, Mousseline de courgettes, tapenade noire au vinaigre de riz</i>	23 €
Pièce de porc de la ferme Abotia <i>Contisée à l'ail rose de Lautrec, caviar d'aubergine coriandre, Carotte au miel du château, jus réduit</i>	27 €
Filet de canette en cuisson douce, <i>Crème de pois, chutney oignon rouge gingembre et cardamome noire</i>	28 €

× LES DESSERTS

7 €

Cheese-cake au cassis
Ganache chocolat Enaya, sorbet menthe poivré, streusel
Crème brule framboise basilic
Espuma gorgonzola, gelée figue au thym

C O N T I N U E R
L E M E N U « A D E L E »

*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 :

× L E S E N T R E E S

Lentilles vertes au vinaigre de gingembre et
Œuf parfait

Carpaccio de thon cuit sur assiette
Au bouillon thaï

× L E S P L A T S

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

× L E S D E S S E R T S

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 €

SE DESALTERER

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 €

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

L E S V I N S B L A N C

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 €

L E S V I N S R O S E S

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 €

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

L E S V I N S R O U G E S

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 €

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

L E S V I N S D U M O N D E E T D E C O U V E R T E

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 €

L E S S A U T E R N E S

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

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

C H A M P A G N E

Coupe / Bouteille

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

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

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
L E B R U N C H

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.

T O U S L E S D I M A N C H E S .

D E U X S E R V I C E S :

L E P R E M I E R D E 1 1 H 3 0 A 1 2 H 3 0
L E S E C O N D D E 1 3 H 3 0 A 1 5 H 3 0 .

L E B R U N C H D ' A D E L E
A U P R I X D E 3 8 E U R O S

B R U N C H E R