

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 E T E 2 0 1 8

× 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 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	12 €
Eminés d'encornets croustillants	12 €
Tempura de légumes de saison	8 €
Trio de gambas, encornets et tempura de légumes	25 €
Maki de légumes, 5 pièces	10 €

P A R T A G E R

LA CARTE

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

× LES ENTREES

Carpaccio de thon rouge <i>Toast de tomates et Ossau Iraty, piquillos, sauce soja et graines de moutarde</i>	18 €
Foie Gras de canard du Sud-Ouest au poivre de Timut <i>Chutney de fruits exotiques</i>	17 €
Les Tomates anciennes <i>Mousse de mozza, billes avocats, fleurs, germes et betterave</i>	12 €

× LES PLATS

Dos de cabillaud poêlé <i>Légumes croquants de Fred Marceau, sauce vierge au basilic thaï</i>	20 €
Tendre volaille fermière <i>Ecrasé de pomme de terre à la fourchette, morilles, sauce suprême</i>	25 €
« Tigre qui pleure » <i>(Fines tranches de bœuf tendre marinées puis saisies) Risotto aux légumes, sauce thaï</i>	28 €

× LES DESSERTS

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

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

La Pâtisserie ou Dessert Maison	7 €
---------------------------------	-----

CONTINUER

LE MENU « ADELE »

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

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

× LES ENTREES

Tartare de daurade sébaste
Marinade asiatique, grenade et roquette

Gaspacho,
Crèmeux de Mozzarella et huile de basilic thaï

× LES PLATS

Quasi de veau, mousseline de patate douce vanillée
Jus infusé aux noisettes torréfiées

Pavé de maigre de nos côtes, risotto de puntalettes aux petits pois
Sauce chimichuri à la menthe

× LES DESSERTS

Tarte sablée à la pistache, fraises Mara des bois
Sorbet à la mangue et poudre d'olive noire

Canelé infusé à l'armagnac Darroze
Crème fouettée aux pruneaux

CONTINUER

CARTE DES APERITIFS

PETILLANT ...

Coupe de champagne brut	12 €
Coupe de champagne brut rosé	13 €
Kir royal (Cassis, Mur, Pêche, St Germain)	14 €
Kir crémant	9 €

D'ICI ...

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

APERITIFS

Martini 8cl rouge ou blanc, Porto rouge 8 cl, Campari 8 cl	6.50 €
Whiskey 4cl, Vodka 4 cl, Gin Gordon 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, 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	6.00 €
Edelweiss blanche 33cl	6.50 €
Affligem blonde, 30cl	6.00 €

LES COCKTAILS

LES CLASSIQUES

Monsieur Toulouse <i>Liqueur de Melon Vert, Vodka, Jus de maracuja</i>	8 €
Mojito <i>Rhum, sucre roux, sucre de canne, citron, menthe, eau gazeuse</i>	8 €
Le Gin « Goulue » <i>Liqueur de sureau, Gin, citron jaune, eau gazeuse</i>	8 €
Martini Royal <i>Martini blanc, citron vert, Schweppes Indian Tonic</i>	8 €
Spritz <i>Apérol, prosecco, eau gazeuse, orange</i>	8 €

LES SANS ALCOOL

Chantaco <i>Jus d'orange, jus de citron, jus de pamplemousse, sirop de fraise</i>	6.50 €
Virgin Mojito <i>Menthe fraîche, citron vert, sirop de rhum, eau gazeuse</i>	6.50 €
Bora-Bora <i>Jus d'ananas, jus de maracuja, jus de citron, grenadine</i>	6.50 €
Virgin Bellini <i>Nectar de pêche, sirop de pêche, eau gazeuse</i>	6.50 €
Le Moulin Rouge <i>Jus de fraises, jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron, Grenadine</i>	6.50 €

B O U T E I L L E 7 5 C L
L E S V I N S B L A N C

D ' I C I

Esprit de Malromé 2016 Bordeaux	22 €
Château de Fontenille 2016 Entre Deux Mers	23 €
Château Magni-Thibaut 2017 Graves	24 €
Le Dada de Rouillac 2016 Pessac-Léognan	41 €

E T D ' A I L L E U R S

Côtes du Rhône 2015, Les Abeilles, J-Luc Colombo Côtes du Rhône	25 €
Domaine de la Tour Boisée 2014 Minervois, Chardonnay	28 €
Château Les Pins 2016 Côtes du Roussillon	37 €

L E S V I N S R O S E S E T L I Q U O R E U X

L E S V I N S R O S E

Château Mousseyron 2017 Bordeaux rosé	18 €
Esprit de Malromé 2016 Bordeaux rosé	22 €
Le Saint André, Figuière, Famille Combard 2017 Méditerranée rosé	25 €

L E S V I N S L I Q U O R E U X

Cazalis de Château La Clotte 2013 Sauternes	39 €
--	------

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

B O U T E I L L E 7 5 C L

C H A M P A G N E

Lallier Champagne brut	75 €
Devaux Champagne brut rosé	80 €

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

D ' I C I

Esprit de Malromé 2014 Bordeaux	22 €
« C'est pas mal » du Château La Peyrere du Tertre 2014 Bordeaux	32 €
Château Haut Peyrous, 2015 Graves	30 €
Château Camus, Cuvée Maud, 2015 Graves	30 €
Grand vin du Château Malromé 2015 Bordeaux Supérieur	40 €
Abeille de Fieuzal 2015 Pessac-Léognan	60 €
La Croix Dompierre 2015 Médoc	49 €

E T D ' A I L L E U R S

Côtes du Rhône, Les Abeilles 2016, J-Luc Colombo Côtes du Rhône	25 €
La Tour Boisée 2015 Minervois	28 €
Crozes Hermitage rouge les Meysonniers Crozes Hermitage	40 €
Bergerie de l'Hortus, classique 2016 Pic Saint Loup, Coteaux du Languedoc	40 €

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

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€/16€
Château Magni-Thibaut 2017 Graves	6€/12€/18€
Le Dada de Rouillac 2016 Pessac-Léognan	8€/16€/28€

LES VINS ROUGES

Esprit de Malromé Bordeaux	5€/10€/16€
Château Haut Peyrous Graves	6€/12€/18€
Côtes du Rhône, Les Abeilles, J-Luc Colombo Côtes du Rhône	6€/12€/18€

LES VINS ROSE

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

LES VINS LIQUOREUX

Cazalis de Château La Clotte 2016 Sauternes	8.00 €
--	--------

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

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	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>	

RAFRAICHISSEMENTS

Orange ou Citron Pressés	5,00 €
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>	

JUS DE FRUITS D'EXCEPTION

Jus de fruits, 25 cl, Charles Papillon	5,00 €
<i>Pêche, Abricot, Poire William, Pomme, Tomate, Framboise</i>	

E A U X

Badoit, Evian 50cl	3,00 €
Perrier 33 cl	4,50 €
Badoit, Evian, 100 cl	4,50 €

SE DESALTERERER

LE SALON DE THE

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 7 €

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 €

Confitures Sandrine Gondolo et Miel de Malromé

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.

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 A P A R T I R D E 1 4 H .

L E B R U N C H D ' A D E L E
A U P R I X D E 3 4 E U R O S

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

B R U N C H E R