



LA MAISON DES GOURMANDS

RESTAURANT • ÉPICERIE • CAVE À VINS

LA PARENTHÈSE DÉJEUNER • MARDI AU SAMEDI

À PARTAGER

Assortiment de croquetas (6 pièces)

Recettes ibériques et saisonnières

12 €

Friture de calamars (250 g)

Croustillants, sauce aïoli

19 €

Pan con tomate et jambon ibérique (5 pièces)

Pain grillé, tomate, jambon ibérique

12 €

Planchette de charcuterie

Sélection de charcuteries artisanales

15 €

Saucisson du moment à trancher

Saucisson sec artisanal

8 €

NOS ENTRÉES

Terrine du moment

Selon arrivage

8 €

Piperade, œufs brouillés & chistorra

9 €

Escalope de foie gras de canard poêlée et churros de pomme de terre

Sauce au parfum de truffe

12 €

Cœur de sucrine façon César

8 €

Assortiment de croquetas ibériques et salade (3 pièces)

8 €

Une cave à vins en écho à la cuisine

Découvrez notre sélection exclusive
de vins bio, biodynamiques ou nature.

Vin au verre — 7 €

Bouteille + prix cave — + 8 €



NOS PLATS



Les spätzles de Sophie à la carbonara

18 €

Brandade de petits rougets au basilic

18 €

Arroz en paella aux petits légumes

(à partager pour 2 personnes
– prix par personne)

20 €

Arroz en paella au jambon ibérique et morçon

(à partager pour 2 personnes
– prix par personne)

25 €

Poulpe grillé à la galicienne

26 €

Confit de canard « Maison Monteil » & chips sarladaises

19 €

Côte de bœuf maturée

(pour 2 personnes)

1,2 kg – Chips maison, padrons grillés
et piquillos

84 €

NOS FROMAGES

Plateau de fromages (3 variétés)

Sélection de fromages du moment

9 €

NOS DESSERTS

Flan de Sophie

6 €

La fameuse Torta de Queso de San Sebastián

(Cheesecake basque – la part)

6 €

Soufflé au chocolat et piment d'Espelette

7 €

Vacherin aux fruits de saison

8 €

Crème catalane au turon de Jijona

8 €

FIN DE SERVICE CHAUD À 13H30



LA MAISON DES GOURMANDS

RESTAURANT • ÉPICERIE • CAVE À VINS

LA PAUSE DU SOIR • VENDREDI ET SAMEDI

À GRIGNOTER

Assortiment de croquetas (6 pièces) 12 €

Recettes ibériques et saisonnières.

Friture de calamars (250 g) 19 €

Croustillants, sauce aïoli.

Pan con tomate et jambon ibérique (5 pièces) 12 €

Pain grillé, tomate, jambon ibérique.

Saucisson du moment à trancher 8 €

Saucisson sec artisanal.

NOS PLANCHES

Planche de charcuterie ou de fromage ou mixte (pour 2 personnes) 30 €

Sélection de charcuteries ibériques et fromages de nos régions.

Planche foie gras (120 g) et toasts grillés 39 €

Foie gras de canard, toasts grillés

Planche de tartinables Timon et Sourrieu 18 €

3 pots au choix parmi les 100 g ou pots 2 au choix parmi les 170 g

Terrines au choix de la boutique +2 €

Choisissez dans notre boutique et dégustez la sur place



Une cave à vins en écho à la cuisine

Découvrez notre sélection exclusive de vins bio, biodynamiques ou nature.

Vin au verre — 7 €

Bouteille — Prix cave + 8 €



NOS PLATS À PARTAGER À 2



Arroz en paëlla aux petits légumes (prix par personne) 20 €

Arroz en paëlla au jambon ibérique et morçon (prix par personne) 25 €

Côte de bœuf maturée 1,2 kg – Chips maison, padrons grillés et piquillos 84 €

NOS DESSERTS

Nos desserts du jour sont imaginés et réalisés par Sophie de Bernardi, cheffe pâtissière. Elle revisite les grands classiques avec créativité, en associant gourmandise, finesse et modernité.

La fameuse Torta de Queso de San Sebastián 6 €

(Cheesecake basque, la part)

Desserts du jour 7 €

Selon la production du jour découvrez les dans notre vitrine

FIN DE SERVICE CHAUD À 21H30



LA MAISON DES GOURMANDS

RESTAURANT • ÉPICERIE • CAVE À VINS

CARTE DES BOISSONS

LES VINS

Bouteille **Prix cave +8 €**

Vin au verre **7 €**
Selon la sélection du moment
Blanc/Rouge/Rosé

LES APÉRITIFS & COCKTAILS

Aperol Spritz **10 €**

Spritz Saint-Germain **10 €**

Spritz Lillet Rosé **10 €**

Sangria **6 €**

Pastis Henri Baudouin **7 €**

Whisky du moment (8cl) **8 €**

LES BIÈRES

Bière pression CRAFT (2 choix)
25 cl — **5,5 €**
50 cl — **9,5 €**

CAFÉ / THÉ

Café **2 €**

Thé **2 €**

Capuccino **3,5 €**

LES SPIRITUEUX

Rhum arrangés **8 €**
«Les Arrangeurs Français» (8cl)

Rhum du moment (4cl) **8 €**

Armagnacs arrangés **8 €**
«Les Arrangeurs Français» (8cl)

Vieille prune de souillac (4cl) **9 €**

SOFTS ET SANS ALCOOL

Jus de fruits **5 €**

Limonade **5 €**

Diabolo **5 €**

Sirop à l'eau **2,5 €**

Virgin tonic **8 €**

