

Chez Dupont

TOUT EST " FAIT MAISON "
TOUS NOS POISSONS SONT FRAIS ET SAUVAGES

Pour les SUGGESTIONS DU MOMENT > **CONSULTEZ L'ARDOISE**

ENTREES

LES TRICANDILLES : rôties au vinaigre de Xérès, mesclun et pied de cochon	10.80 €
LE TOURTEAU : fraîchement décortiqué, mousseline légère et œuf parfait	11.80 €
LES GAMBAS : en tempura, relevée au Wasabi, salade croquante au soja	12.80 €
LA CAILLE : désossée rôtie et foie gras de canard poêlé	12.80 €
LE FOIE GRAS DE CANARD : en terrine mi-cuit en basse température	14.80 €
IBERICO DE BELLOTA : jamon et lomo de GABRIEL CASTANO 36 mois d'affinage	15.80 €

POISSONS

LA MORUE DE LIGNE : pêchée à l'hameçon, servie en pavé sauce Pil Pil	20.80 €
LE THON : "qualité sashimi" risotto et salade d'herbes	22.80 €
LA SOLE : extra de la criée de ROYAN au beurre citronné 350 gr	24.90 €

VIANDES

LE VEAU : dans le quasi, épais rôti rosé	20.80 €
LE CANARD GRAS D'AUROS :	
La cuisse qu'on fit confite 20 heures :	18.90 €
Grillé en trilogie (côte, foie gras, aiguillettes)	22.80 €
L'AGNEAU DE LAIT : des Pyrénées label rouge rôti au thym frais (2 personnes)	43.60 €
LE BŒUF :	
Entrecôte 350 gr et frites fraîches	23.80 €
Le bœuf gras extra de Galice (2 personnes)	68.00 €

DESSERTS

CREME BRULEE : caramel au beurre salé	5.90 €
FROMAGE DE BREBIS : en carpaccio et pomme piment d'espelette	6.90 €
LE NOUGAT GLACE : de Tatie Catherine	7.50 €
PAMPLEMOUSSE : en gratin et glace caramel	7.50 €
LES PROFITEROLES : chocolat chaud Valhrona et spéculoos	7.90 €
LE BABA GOURMAND : et son petit verre Havana Club	8.50 €
LE CAFE GOURMAND : assortiment de délices la Mère Dupont et café	8.50 €

FORMULE DU JOUR > du mardi au vendredi midi

entrées : 3.95 € / 4.95 € - plats : 9.95 € / 11.95 € - desserts : 4.20 € / 4.95 €

ROUGE

	½ btle 37.5 cl	1 btle 75 cl	verre 15 cl
CHATEAU LA GUILLAUMETTE 2012 - Cuvée Prestige - Bordeaux Supérieur		19.00 €	
CASTELMAURE 2013 - Cuvée La Pompadour - Corbières		23.00 €	
CHATEAU D'UZA 2011 - Cuvée des Anges - Graves (½ btle - 2012)	15.50 €	24.00 €	5.00 €
DELPHIS DE LA DAUPHINE 2011 - Fronsac		24.00 €	5.50 €
CHATEAU BISTON 2012 - Moulis		25.00 €	
CHATEAU LAUJAC 2011 - Médoc		27.00 €	
LE BARON DE MALLERET 2011 - Haut-Médoc	19.00 €	28.00 €	6.50 €
CHATEAU DE MONCETS 2009 - Lalande de Pomerol		32.00 €	
LES LANDES DE CACH 2008 - Pauillac		34.00 €	
DOMAINE MONTIRIUS 2007 - Cuvée Terre des Aînés - Gigondas		35.00 €	
LES DEMOISELLES DE LARRIVET HAUT-BRION 2011 - Pessac-Léognan		36.00 €	
CHATEAU HAUT BRISSON 2010 - Saint-Emilion Grand Cru		38.00 €	
CHATEAU CROIX DE ROUZES 2009 - Pomerol		42.00 €	
CHATEAU CHASSE SPLEEN 2011 - Moulis		45.00 €	
CHATEAU SIRAN 2006 - Margaux		46.00 €	
CHATEAU CANTEMERLE 2008 - Haut-Médoc		50.00 €	
CHATEAU DE FIEUZAL 2010 - Pessac-Léognan		59.00 €	
RESERVE COMTESSE 2010 - Pauillac		60.00 €	
CHATEAU LAFON ROCHET 2010 - Saint-Estèphe		62.00 €	
CHATEAU MALARTIC LAGRAVIERE 2010 - Pessac-Léognan		62.00 €	
CHATEAU GRUAUD LAROSE 2010 - Saint-Julien		88.00 €	

BLANC

LABOTTIERE RESERVE 2013 - Bordeaux Blanc	20.00 €	4.50 €
CHATEAU D'UZA 2014 - Graves	24.00 €	5.00 €
DOMAINE SAINT ANDRIEU 2014 - Côtes de Provence	28.00 €	6.00 €
DOMAINE ERIC LOUIS 2014 - Pouilly Fumé	29.00 €	
CHATEAU D'ALIX 2014 - Pessac-Léognan	29.00 €	
DOMAINE DE MONTEILS 2010 - Sauternes	32.00 €	6.00 €/8 cl
DOMAINE DEFAIX 2014 - Chablis	32.00 €	
LES DEMOISELLES DE LARRIVET HAUT-BRION 2009 - Pessac-Léognan	36.00 €	

ROSE

GRIS DE GRIS 2014 - IGP des Sables du Golfe du Lion	17.80 €	4.00 €
DOMAINE SAINT-ANDRIEU 2014 - Côtes de Provence	26.00 €	5.00 €
CHATEAU COUSSIN 2014 - Côtes de Provence Sainte Victoire	28.00 €	

CHAMPAGNE

Sélection DUPONT	32.00 €
AYALA brut majeur	42.00 €

Et aussi... PICHET Bordeaux Rouge - Rosé - Blanc vin de table de la CEE ¼ : 4.30 € ½ : 6.80 €