

INFORMATIONS

Service de 12h15 à 14h et de 19h15 à 21h

	mi Mars - mi Juillet	mi Juillet - Août	Septembre - Octobre
LUNDI	FERMÉ	OUVERT	FERMÉ
MARDI	FERMÉ	FERMÉ	FERMÉ
MERCREDI	OUVERT	OUVERT	OUVERT
JEUDI	OUVERT	OUVERT	OUVERT
VENDREDI	OUVERT	OUVERT	OUVERT
SAMEDI	OUVERT	OUVERT	OUVERT
DIMANCHE	FERMÉ	OUVERT	FERMÉ

 OUVERT

 FERMÉ

RÈGLEMENTS

CB, VISA, MASTERCARD & ESPECES
CHÈQUE AVEC PIÈCE D'IDENTITÉ
AMERICAN EXPRESS NON ACCEPTÉE

SAS LMDD

2 ROUTE DE BY 33340 SAINT-CHRISTOLY- MÉDOC

TEL. : 05 56 41 35 25 MAIL. : CONTACT@LAMAISONDUDOUANIER.COM

WWW.LAMAISONDUDOUANIER.COM



LA MAISON DU DOUANIER

RESTAURANT - CHAMBRES D'HÔTES

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 41 €
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 34 €
PLAT DIRECT : 28 €

À PARTAGER

À L'APÉRO : LA TERRINE DU CHEF : 12 €
ENTRE LE PLAT ET LE DESSERT : ASSIETTE DE 4 FROMAGES AFFINÉS : 12 €

ENTRÉES

TRUITE GRAVLAX

Sauce à l'aneth moutardée, racines croquantes

ENCORNETS POÊLÉS

Salade et sauce piquillos / gingembre

TERRINE DE CAMPAGNE

Jeunes pousses de salade

CUISSES DE GRENOUILLES

Purée, Aioli et crème de persil plat à l'ail

VELOUTÉ DE BUTTERNUT

Piment d'Espelette

PLATS

STEACK DE THON SNACKÉ

Purée de patate douce, sauce vierge et herbes fraîches

SUPRÊME DE VOLAILLE

Laqué miel et soja, légumes de Printemps

FILET DE BOEUF CHAROLAIS

Sauce forestière, pommes de terre grenailles
(+ 7 euros)

FILET DE BAR POÊLÉ

Tartare d'algues, piquillos au riz sauvage et sauce au safran de St Christoly-Médoc

LÉGUMES DE SAISON

Dans leur poêle

DESSERTS

NOUGAT GLACÉ

Au Grand Marnier et fruits secs, sirop verveine / menthe

ASSIETTE DE 3 FROMAGES AFFINÉS

Confiture de cerises noires

LA BELLE PROFITEROLE

Glace vanille et son coulis de chocolat grand cru WEISS

(+ 4 euros)

TARTE CITRON MERINGUÉE EN BOCAL

Petits beurre et meringue italienne

SORBETS & GLACES ARTISANALES

3 Boules : Vanille, chocolat, fraise, citron vert, caramel beurre salé, mangue, cassis, café / chantilly

MENU DES DRÔLES 18 €

Enfants

FILET DE POULET / 2 BOULES DE GLACE

Pommes de terre grenailles Chantilly

+ 1 SIROP À L'EAU



LA MAISON DU DOUANIER

RESTAURANT - CHAMBRES D'HÔTES

STARTER + MAIN + DESSERT : 41 €
STARTER + MAIN OU MAIN + DESSERT : 34 €
PLAT DIRECT : 28 €

TO SHARE :

AS AN APERO : CHIEF'S TERRINE : 12 €
BETWEEN MAIN AND DESSERT : PLATE OF 4 MATURED CHEESES : 12 €

STARTER

GRAVLAX TROUT

Mustard dill sauce and crunchy roots

PAN-FRIED SQUID

Salad and piquillos / ginger sauce

HOMEMADE PATÉ

Young shoots

FROG LEGS

Aioli, flat-leaf parsley and garlic cream

BUTTERNUT VELOUTÉ

Espelette pepper



MAIN

SNACKED TUNA STEACK

Sweet potato puree, virgin sauce and fresh herbs

CHICKEN SUPREME

Honey and soy glaze, spring vegetables

CHAROLAIS BEEF FILLET

Médoc sauce, new potatoes

(+ 8 euros)

PAN-FRIED SEABASS FILLET

Seaweed tartare, piquillos with basmati rice and saffron sauce from St Christoly-Médoc

SEASONAL VEGETABLES

In their stove



DESSERTS

NOUGAT GLACÉ

With Grand Marnier and dried fruits, verbena/mint syrup

PLATE OF 3 MATURED CHEESES

Black cherry jam

THE BEAUTIFUL PROFITEROLE

Vanilla ice cream and its WEISS grand cru chocolate coulis

(+ 4 euros)

LEMON MERINGUEE PIE IN JAR

Shortbread and italian meringue

SORBETS & ARTISANALES ICE CREAM

Vanilla, chocolate, strawberry, lime, salted butter caramel, mango, blackcurrant, coffee / whipped cream

CHILDREN'S MENU 18 €

CHICKEN FILLET / 2 SCOOPS OF ICE CREAM

Potatoes

Whipped cream

+ 1 WATER SYRUP