

## 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  
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 : 38 €  
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 32 €  
PLAT DIRECT : 28 €  
ASSIETTE DE 4 FROMAGES : 12 €

---

## ENTRÉES

STARTER

### TRUITE GRAVLAX

Sauce à l'aneth moutardée

### CRÈME GLACÉE

De petits pois, copeaux de racines de couleurs

### FOIE-GRAS MI-CUIT

Chutney d'oignons, toast aux céréales  
(+ 6 euros)

### TERRINE DE CAMPAGNE

Jeunes pousses et ravigote d'herbes fraîches

---

## PLATS

MAIN COURSE

### FILET DE DAURADE

Beurre blanc, pommes de terre grenailles et  
chips de coppa

### POLENTA CRÉMEUSE

Olives noires, légumes d'Été et herbes  
fraîches

### SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE

### DES LANDES

Cuisson basse température, polenta  
moelleuse aux olives

### FILET DE BOEUF DE SALERS

Sauce médocaine, purée de pommes de terre  
onctueuse, poêlée de courgettes et riz noir

### FILET DE BAR

Velouté de patates douces et légumes du  
soleil  
(+ 8 euros)

(+ 8 euros)

---

## DESSERTS

DESSERTS

### PARFAIT GLACÉ

Au Grand Marnier, meringue croustillante

### ASSIETTE DE 3 FROMAGES

Confiture de cerises noires

### BROWNIE CHOCO

Aux noisettes du Médoc, ganache chocolat  
grand cru et crème vanille  
(+ 4 euros)

### CHEESECAKE CRÉMEUX

Coulis de fruits rouges et éclats de pistaches

### SORBETS ET GLACES ARTISANALES

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

### ASSIETTE DE 4 FROMAGES

Confiture de cerises noires  
(+ 4 euros)

---

## MENU DES DRÔLES

20 €

TERRINE / FILET DE POULET ou POISSON DU JOUR / 2 BOULES DE GLACES  
Chutney Pommes de terre et purée de légumes Chantilly  
+ 1 SIROP À L'EAU