

La Maison du Douanier

Saint-Christoly-Medoc



Informations

Service de 12h15 à 14h au déjeuner

Service de 19h15 à 21h au dîner

	mi MARS - mi JUILLET	mi JUILLET-AOUT	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOV-DEC
Lundi	FERMÉ	OUVERT	OUVERT	FERMÉ	FERMÉ
Mardi	FERMÉ	OUVERT	FERMÉ	FERMÉ	FERMÉ
Mercredi	OUVERT	OUVERT	OUVERT	OUVERT	FERMÉ
Jeudi	OUVERT	OUVERT	OUVERT	OUVERT	OUVERT
Vendredi	OUVERT	OUVERT	OUVERT	OUVERT	OUVERT
Samedi	OUVERT	OUVERT	OUVERT	OUVERT	OUVERT
Dimanche	OUVERT	OUVERT	OUVERT	OUVERT	OUVERT

OUVERT
FERMÉ

Règlements

Carte CB, Visa et Mastercard acceptées

Chèque avec pièce d'identité accepté

Carte American Express non acceptée



2 Route de By

33340 Saint-Christoly-Medoc

Tel : 05 56 41 35 25 Mail : contact@lamaisondudouanier.com

www.lamaisondudouanier.com

Formule Déjeuner

"Lunch Menu"

(Du Lundi au Vendredi au déjeuner hors jours fériés)
(From Monday to Friday at lunch, except public holidays)

ENTRÉE - PLAT ou PLAT - DESSERT 25 €
STARTER - MAIN or MAIN - DESSERT

Menu du Douanier

Douanier's Menu

ENTRÉE - PLAT - DESSERT 37 €
STARTER - MAIN - DESSERT

ENTRÉE - PLAT ou PLAT - DESSERT 32 €
STARTER - MAIN or MAIN - DESSERT

PLAT DIRECT 27 €
DIRECT DISH

ASSIETTE DE 4 FROMAGES AFFINÉS 12 €
PLATE OF 4 MATURE CHEESES

ENTRÉES

- Rillettes de lapin au sésame, fromage blanc aux herbes et coulis de betteraves
 - *Rabbit rillettes with sesame, white cheese with herbs and beetroot coulis*
- Escabèche de maquereaux et artichauts au cidre
 - *Mackerel and artichoke with cider*
- Rafraîchie d'asperges blanches d'Hourtin aux pignons de pin et légumes croquants (végétarien)
 - *Refreshed White Hourtin Asparagus with Pine Gables and Crunchy Vegetables (Vegetarian)*

PLATS

- Poisson du jour poêlé, risotto de petits pois et carottes fondantes
 - *Fried fish of the day, risotto of peas and melted carrots*
- Epaule d'agneau confit aux épices, tajine de légumes printaniers
 - *Spicy lamb shoulder with spices, spring vegetable tajine*
- Quinoa rouge, mousseline de pois chiche et légumes de saison (végétarien)
 - *Red quinoa, chickpea muslin and seasonal vegetables (vegetarian)*

DESSERTS

- Ile flottante à la noix de coco, coulis et mangue fraîche
 - *Floating island with coconut, coulis and fresh mango*
- Duo chocolat poire, crumble amande et coulis de cacao
 - *Pear chocolate duo, almond crumble and cocoa coulis*
 - Assiette de 3 fromages affinés
 - *Plate of 3 mature cheeses*

Menu du Contrebandier

Contrebandier's Menu

ENTRÉE - PLAT - DESSERT	57 €
<i>STARTER - MAIN - DESSERT</i>	
ENTRÉE - PLAT ou PLAT - DESSERT	49 €
<i>STARTER - MAIN or MAIN - DESSERT</i>	
PLAT DIRECT	37 €
<i>DIRECT DISH</i>	
ASSIETTE DE 4 FROMAGES AFFINÉS	12 €
<i>PLATE OF 4 MATURE CHEESES</i>	

ENTRÉES

- Foie gras poêlé, asperge d'Hourtin grillée et confit d'oignon au Tamarin
 - *Seared foie gras, grilled Hourtin asparagus and onion confit with tamarind*
- Panna cotta de petits pois, croustillant de tourteaux aux herbes et légumes croquants
 - *Panna cotta of peas, crab crunchy cakes with herbs and vegetables*

PLATS

- Poisson sauvage rôti au beurre de piment d'Espelette, asperges vertes du Médoc et chorizo Oteiza
 - *Roasted wild fish with Espelette pepper butter, green Medoc asparagus and Oteiza chorizo*
- Cochon de lait de Saint-Vivien, farci aux morilles et légumes du moment
 - *Saint-Vivien suckling pig, stuffed with morels and vegetables of the moment*

DESSERTS

- Parfait glacé au safran de Gaillan, fraises et rhubarbes au jus
 - *Perfect ice cream with Gaillan saffron, strawberries and rhubarb*
- Sablé chocolat, ganache intense et coulis cacao
 - *Chocolate shortbread, intense ganache and cocoa coulis*
 - Assiette de 4 fromages affinés
 - *Plate of 4 mature cheeses*

Menu du Chef

Chef's Menu

ENTRÉE - POISSON - VIANDE - PRÉ-DESSERT - DESSERT	75 €
<i>STARTER - FISH - MEAT - PRE-DESSERT - DESSERT</i>	

Menu des Drôles à 20 €

Kid's Menu

- La Terrine du chef
 - *Chef's terrine*
-
- Suprême de poulet, pommes de terre OU légumes
 - *Supreme chicken, potatoes OR vegetables*
- Poisson du jour, pommes de terre OU légumes
 - *Fish of the day, potatoes OR vegetables*
-
- 2 boules de glace au choix (vanille, fraise, chocolat, etc)
 - *2 scoops of ice cream (vanilla, strawberry, chocolate, etc.)*

+ Boisson : 1 sirop à l'eau : menthe, grenadine, fraise, citron, pêche, kiwi ou cerise

+ Drink : 1 water syrup: mint, grenadine, strawberry, lemon, peach, kiwi or cherry