

# La Maison du Douanier

*Saint-Christoly-Medoc*



## Informations

Service de 12h15 à 14h au déjeuner

Service de 19h15 à 21h au dîner

	AVRIL-JUIN	JUILLET-SEPT	OCTOBRE	NOV-DEC
Lundi	FERMÉ	OUVERT	FERMÉ	FERMÉ
Mardi	FERMÉ	OUVERT	FERMÉ	FERMÉ
Mercredi	OUVERT	OUVERT	OUVERT	FERMÉ
Jeudi	OUVERT	OUVERT	OUVERT	OUVERT
Vendredi	OUVERT	OUVERT	OUVERT	OUVERT
Samedi	OUVERT	OUVERT	OUVERT	OUVERT
Dimanche	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](mailto:contact@lamaisondudouanier.com)

[www.lamaisondudouanier.com](http://www.lamaisondudouanier.com)

# Les Menus

"Formule déjeuner" du Douanier : Entrée + Plat OU Plat + Dessert : 25 €  
(Du Lundi au Vendredi pour le déjeuner, hors jours fériés)

## Menu du Douanier à 35 €

"Les desserts sont à commander en début de repas"



Crèmeux d'artichauts au thym citron, tartare de lieu noir et tomates de pays  
OU

Terrine de volailles au boudin de noir, réduction au Médoc



Poisson du jour rôti à la bière de Saint Vivien, rattes aux coques et salicornes  
OU

Epaule de cochon du Cantal au basilic, fenouil confit et abricots rôtis



Assiette de fromages affinés (+12 €)



Panna Cotta à la brousse, pêches pochées verveine citron et sorbet pêche de vigne  
OU

Nougat glacé aux pralines roses et fruits secs, fraises au jus

## Menu du Contrebandier à 55 €

"Les desserts sont à commander en début de repas"

Beignet de fleur de courgette et langoustines, légumes aux herbes fraîches et coulis de carottes du potager  
OU

Ballotine de volaille fermière et foie gras, légumes de St Estèphe au vinaigre de cidre



Poisson sauvage poêlé au chorizo Oteiza, polenta au brebis basque et piment d'espelette  
OU

Noix de veau rôtie, purée d'olive corse, graines torrifiées, fricassée de ris et légumes du Médoc  
OU

Lamproie à la Bordelaise, poireaux confits, pommes de terre rattes et lard croustillant (+ 10 €)



Assiette de fromages affinés (+12 €)



Sablé breton aux fruits rouges, crèmeux myrtille et coulis de pêche blanche au safran de Gaillan  
OU

Alliance chocolat intense et pralin, abricot confit et coulis cacao

# Menu du Chef à 75 €

Laissez libre imagination à notre Chef !  
"A commander pour l'ensemble des convives"

Un Amuse-bouche



Une Entrée



Un Poisson



Une Viande



Un Pré-Dessert



Un Dessert

# Menu Végétarien à 35 €

"Les desserts sont à commander en début de repas"

Gaspacho oriental, légumes croquants de saison aux herbes et agrumes



Polenta moelleuse, tomato frito et barigoule de légumes aux olives Corses



Panna Cotta à la brousse, pêches pochées verveine citron et sorbet pêche de vigne

OU

Nougat glacé aux pralines roses et fruits secs, fraises au jus

# Menu pour les Drôles à 20 €

(T'es un "Drôle" si t'as moins de 12 ans)

Une Entrée



Une Viande ou un Poisson



Une Glace au choix

# Le Dictionnaire du Douanier

Thym citron : Le thym citron est un hybride de thym utilisé en tisane ou en cuisine, notamment pour parfumer et relever les plats. En outre, les feuilles sont également utilisées pour la préparation de salades ou encore de sauces parfumées

Boudin noir : Le boudin noir, variété de boudin, est l'une des plus anciennes charcuteries connues. Il est fabriqué à partir de sang de porc, de graisse de porc et de condiments

Bière de Saint Vivien : Bière fabriquées dans des tonneaux de chêne et un chaudron de cuivre dans le village de Saint Vivien de Médoc. Note d'agrumes et de banane.

Salicornes : Il s'agit de plantes annuelles, basses, charnues, qui croissent sur des sols riches en sel marin (chlorure de sodium). Elles sont constituées de rameaux cylindriques qui semblent articulés et sont terminés par un épi fertile.

Brousse : Brousse est l'appellation francisée du provençal brossa ou brouso désignant un fromage de lactosérum originaire de Provence à la pâte blanche et à la texture grumeleuse

Lamproie : Lamproie ou Pétromyzontide est une classe de poissons sans mâchoires mobiles. Ce groupe est constitué d'un seul ordre et d'une seule famille, qui a pu être plus importante dans le passé mais ne regroupe aujourd'hui que 38 espèces