

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

- Terrine d'oie et volaille, gelée de Médoc aux épices
◦ *Goose terrine and poultry, Médoc jelly with spices*
- Quenelle de merlu au combava et coulis de crabe vert en bocal
◦ *Quinelle hake combava and green crab coulis in jar*
- Velouté d'asperges blanches d'Hourtin aux pignons de pin et légumes croquants (végétarien)
◦ *Hourtin white asparagus cream soup with pine nuts and crunchy vegetables (vegetarian)*

PLATS

- Poisson du jour poêlé à la coppa, poireaux carottes et velouté de pommes de terre
◦ *Fish of the day with coppa, leeks carrots and velouté of potatoes*
- Jarret de bœuf confit, purée et chips de panais aux noisettes
◦ *Confit beef ham, mashed potatoes and parsnip chips with hazelnuts*
- Mitonnée de riz sauvage, endive caramélisée et choux rouge confit (végétarien)
◦ *Stuffed wild rice, caramelized endive and candied red cabbage (vegetarian)*

DESSERTS

- Baba au rhum vanillé, mangue fraîche et crèmeux passion
◦ *Baba with vanilla rum, fresh mango and creamy passion*
- Coque macaron aux pommes confites, caramel au beurre salé
◦ *Macaroon shell with candied apple and salted butter caramel*
- 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 à l'anguille fumée et pain d'épice, compoté de coing et girolles au vinaigre
 - *Foie gras with smoked eel and gingerbread, compote of quince and chanterelles with vinegar*
- Carpaccio de bar et mâche, main de bouddha et légumes de saison
 - *Carpaccio of bar and lamb's lettuce, buddha's hand and seasonal vegetables*

PLATS

- Poisson sauvage rôti au poivre long et patate douce, endive caramélisée et émulsion de coquillages
 - *Roasted wild fish with long pepper and sweet potato, caramelized endive and shell emulsion*
- Filet de canette rôtie, cuisses confites au cidre, choux rouge et salsifis au jus
 - *Roasted duck fillet, cider confit legs, red cabbage and juice salsify*

DESSERTS

- Vacherin aux marrons, clémentines au jus et meringue à la mandarine impériale
 - *Vacherin with chestnuts, clementines with jus and meringue with imperial mandarin*
- 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