

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 : 42 €
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 34 €
PLAT DIRECT : 28 €

À PARTAGER

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

ENTRÉES

GRAVLAX DE TRUITE

Sauce à l'aneth moutardée

TERRINE DE CAMPAGNE

Jeunes pousses de salade

OEUFS POCHÉS

Façon meurette à la Médocaine

FOIE GRAS MI-CUIT (+ 6 euros)

Confit d'oignons

CRÈME FROIDE

De petits pois

PLATS

STEAK DE THON SNACKÉ

Purée de patate douce, sauce vierge et herbes fraîches

FILET MIGNON DE PORC

Écrasé de pommes de terres, légumes de saison et sauce soja crémeuse

ENCORNETS POÊLÉS

Salade et sauce piquillos / gingembre

FILET DE BOEUF CHAROLAIS (+ 7 euros)

Pommes de terre grenailles et sauce forestière

LÉGUMES DE SAISON

En cassiolette

DESSERTS

MERINGUE PAVLOVA

Chantilly mascarpone et fruits exotiques

MILLE-FEUILLE

Au Grand Marnier

ASSIETTE DE 3 FROMAGES AFFINÉS

Confiture de cerises noires

LA BELLE PROFITEROLE (+ 4 euros)

Glace vanille et son coulis de chocolat grand cru WEISS

SORBETS & GLACES ARTISANALES

3 Boules : Vanille, chocolat, fraise, citron vert, caramel beurre salé, mangue, cassis, café, pâte à tartiner, rhum raisin / 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 : 42 €
STARTER + MAIN OU MAIN + DESSERT : 34 €
DIRECT MAIN COURSE : 28 €

TO SHARE :

APERITIF : CHIEF'S TERRINE : 12 €
BEFORE DESSERT : PLATE OF 4 MATURED CHEESES : 12 €

STARTER

TRUIT GRAVLAX

Mustard dill sauce

HOMEMADE PATÉ

Young shoots

POACHED EGGS

À la Médocaine

FOIE GRAS (+ 6 euros)

Candied Onions

COLD VELOUTÉ

Peas cream



MAIN

SNACKED TUNA STEAK

Sweet potato puree, virgin sauce and fresh herbs

PORK FILLET MIGNON

Mashed potatoes, seasonal vegetables and creamy soja sauce

PAN-FRIED SQUID

Salad and piquillo / ginger sauce

CHAROLAIS BEEF FILLET (+ 7 euros)

Mushrooms sauce, new potatoes

SEASONAL VEGETABLES

in a casserole



DESSERTS

MERINGUE PAVLOVA

Chantilly macarpone and exotic fruits

MILLE-FEUILLE

with Grand Marnier

PLATE OF 3 MATURED CHEESES

Black cherry jam

THE BEAUTIFUL PROFITEROLE (+ 4 euros)

Vanilla ice cream and its WEISS grand cru chocolate coulis

SORBETS & ARTISANALES ICE CREAM

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

CHILDREN'S MENU 18 €

CHICKEN FILLET / 2 SCOOPS OF ICE CREAM

Potatoes

Whipped cream

+ 1 WATER SYRUP