












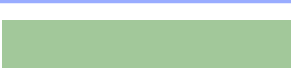

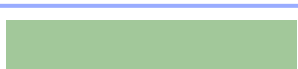
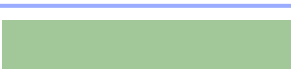
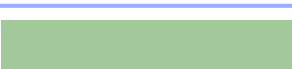





INFORMATIONS

Service de 12h15 à 14h et de 19h15 à 21h

	mi Mars - mi Juillet	mi Juillet - Août	Septembre - Octobre
LUNDI			
MARDI			
MERCREDI			
JEUDI			
VENDREDI			
SAMEDI			
DIMANCHE			

 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 : 41 €
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

TRUITE GRAVLAX

Sauce à l'aneth moutardée

TERRINE DE CAMPAGNE

Jeunes pousses de salade

ENCORNETS POÊLÉS

Salade et sauce piquillos / gingembre

FOIE GRAS MI-CUIT (+ 6 euros)

Confit d'oignons

VELOUTÉ DE PETITS POIS

Rafraîchi

PLATS

STEACK DE THON SNACKÉ

Purée de patate douce, sauce vierge et herbes fraîches

SUPRÊME DE VOLAILLE

Laqué miel et soja, légumes de Printemps

FILET DE BAR POÊLÉ

Tartare d'algues, piquillos au riz sauvage et sauce au safran de St Christoly-Médoc

FILET DE BOEUF CHAROLAIS (+ 7 euros)

Sauce forestière, pommes de terre grenailles

LÉGUMES DE SAISON

Dans leur poêle

DESSERTS

NOUGAT GLACÉ

Au Grand Marnier et fruits secs, sirop verveine / menthe

TARTE CITRON MERINGUÉE EN BOCAL

Petits beurre et meringue italienne

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 / 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 : 41 €
STARTER + MAIN OU MAIN + DESSERT : 34 €
PLAT DIRECT : 28 €

TO SHARE :

AS AN APERO : CHIEF'S TERRINE : 12 €
BEFORE DESSERT : PLATE OF 4 MATURED CHEESES : 12 €

STARTER

GRAVLAX TROUT

Mustard dill sauce

PAN-FRIED SQUID

Salad and piquillos / ginger sauce

HOMEMADE PATÉ

Young shoots

FOIE GRAS (+ 6 euros)

Candied Onions

PEAS VELOUTÉ

Refreshed

MAIN

SNACKED TUNA STEACK

Sweet potato puree, virgin sauce and fresh herbs

CHICKEN SUPREME

Honey and soy glaze, spring vegetables

PAN-FRIED SEABASS FILLET

Seaweed tartare, piquillos with black rice and saffron sauce from St Christoly-Médoc

CHAROLAIS BEEF FILLET (+ 7 euros)

Mushrooms sauce, new potatoes

SEASONAL VEGETABLES

In their stove

DESSERTS

NOUGAT GLACÉ

With Grand Marnier and dried fruits, verbena/mint syrup

LEMON MERINGUEE PIE IN JAR

Shortbread and italian meringue

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 / whipped cream

CHILDREN'S MENU 18 €

CHICKEN FILLET / 2 SCOOPS OF ICE CREAM

Potatoes

Whipped cream

+ 1 WATER SYRUP