

## 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 CABILLAUD

Sauce à l'aneth moutardée

### TERRINE DE CAMPAGNE

Jeunes pousses de salade

### OEUFS POCHÉS

À la Médocaine

### FOIE GRAS MI-CUIT (+ 6 euros)

Confit d'oignons

### VELOUTÉ DE FÈVES

Copeaux de Parmesan

---

## 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 moutarde à l'ancienne

### ENCORNETS POÊLÉS

Salade et sauce piquillos / gingembre

### FILET DE BOEUF CHAROLAIS (+ 7 euros)

Pommes de terre grenailles et sauce forestière

### LÉGUMES DE SAISON

En cassolette

---

## 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 / chantilly

---

## MENU DES DRÔLES 18 €

Enfants

### FILET DE POULET / 2 BOULES DE GLACE

Pommes de terre grenailles Chantilly

+ 1 SIROP À L'EAU

[WWW.LAMAISONDUDOUANIER.COM](http://WWW.LAMAISONDUDOUANIER.COM)

Lieu d'élevage et d'abattage  
Boeuf, volaille et canard : France  
Porc : U.E



# 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

---

### COD GRAVLAX

Mustard dill sauce

### HOMEMADE PATÉ

Young shoots

### POACHED EGGS

À la Médocaine

### FOIE GRAS (+ 6 euros)

Candied Onions

### BROAD BEAN VELOUTÉ

Parmesan shavings

---

## MAIN

---

### SNACKED TUNA STEAK

Sweet potato puree, virgin sauce and fresh herbs

### PORK FILLET MIGNON

Mashed potatoes, seasonal vegetables and old-fashioned mustard 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 / whipped cream

---

## CHILDREN'S MENU 18 €

### CHICKEN FILLET / 2 SCOOPS OF ICE CREAM

Potatoes

Whipped cream

+ 1 WATER SYRUP

[WWW.LAMAISONDUDOUANIER.COM](http://WWW.LAMAISONDUDOUANIER.COM)

Lieu d'élevage et d'abattage  
Boeuf, volaille et canard : France  
Porc : U.E