

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 MAIN COURSE
ASSIETTE DE 4 FROMAGES AFFINÉS 12 €
PLATE OF 4 MATURE CHEESES

ENTRÉES

- Terrine de campagne, ravigotte de piquillos
◦ *Terrine of countryside, ravigotte of piquillos*
- Panna Cotta d'émietté et de bisque de crabe vert, artichaut et roquette
◦ *Green crab bisque Panna Cotta, artichoke and arugula*
- Crèmeux de courgette au chèvre frais, tomates multicolores au basilic citron (végétarien)
◦ *Zucchini cream with fresh goat cheese, multicolored tomatoes with lemon basil (Vegetarian)*

PLATS

- Poisson du jour rôti à la bière, pomme grenaille, coques et salicornes
◦ *Fish of the day roasted with beer, small potatoes, cockles and samphire*
- Epaulé de cochon fumé au foin du jardin, fenouil confit et abricots
◦ *Pork shoulder smoked with garden hay, candied fennel and apricots*
- Polenta moelleuse au parmesan, fricassé de légumes de saison (végétarien)
◦ *Mellow parmesan polenta, fricassee of seasonal vegetables (vegetarian)*

DESSERTS

- Pêche rôtie, macaron verveine citron, sorbet et coulis pêche de vigne
◦ *Roasted peach, lemon verbena macaroon, sorbet and peach coulis*
- Perles du Japon au miel et romarin, fruits de saison, tuile et pignons de pin
◦ *Japanese pearls with honey and rosemary, seasonal fruits, tile and pine nuts*
- Assiette de 3 fromages affinés
◦ *Plate of 3 mature cheeses*

"La majorité des légumes et des herbes fraîches proviennent de notre potager"
"Most vegetables and fresh herbs come from our kitchen garden"

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 MAIN COURSE</i>	
ASSIETTE DE 4 FROMAGES AFFINÉS	12 €
<i>PLATE OF 4 MATURE CHEESES</i>	

ENTRÉES

- Ballotine de lapin au foie gras et raisin, noisettes et mirabelles au vinaigre
 - *Rabbit ballotine with foie gras and grapes, hazelnuts and mirabelles in vinegar*
- Beignet de fleur de courgette farci langoustine, coulis tomates et herbes fraîches
 - *Zucchini flower donut stuffed with langoustine, tomato coulis and fresh herbs*

PLATS

- Poisson sauvage poêlé, coppa et légumes de saison au bouillon garam masala, sarrasin grillé
 - *Wild fish, coppa and seasonal vegetables with garam masala, grilled buckwheat*
- Filet de bœuf mariné et juste saisi, citronnelle gingembre et petite courgette grillée
 - *Fillet of marinated and just grasped beef, lemongrass ginger and grilled zucchini*

DESSERTS

- Duo chocolat intense cerise, mascarpone et coulis cacao
 - *Cherry intense chocolate duo, mascarpone and cocoa coulis*
- Sabayon glacé olive basilic, sablé aux fruits rouges
 - *Iced basil olive glazed sabayon, shortbread with red berries*
- 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