

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	FERMÉ	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* au sanglier, compotée de raisins et fruits d'automne
◦ *Country terrine with wild boar, compote of grapes and autumn fruits*
 - Saumon fumé* maison à la mangue
◦ *Smoked salmon with mango*
- Velouté de potiron aux châtaignes, chips de légumes anciens (végétarien)
◦ *Cream of pumpkin soup with chestnuts, vegetable chips (Vegetarian)*

PLATS

- Poisson du jour braisé au tamarin, carottes rôties
◦ *Braised fish of the day with tamarind, roasted carrots*
- Feuille de chou farçie et joue de bœuf au vin rouge du Médoc
◦ *Stuffed cabbage leaf and beef cheek with Médoc red wine*
- Pot au feu de légumes de saison (végétarien)
◦ *Pot of seasonal vegetables (vegetarian)*

DESSERTS

- Vacherin minute à la mandarine, crémeux de marrons et clémentines au jus
◦ *Vacherin minute with tangerine, creamy chestnuts and clementines juice*
- Biscuit moelleux aux dattes, pomme confite à l'hibiscus et crème anglaise vanillée
◦ *Soft biscuit with dates, candied apple with hibiscus and crème anglaise*
 - Assiette de 3 fromages affinés
◦ *Plate of 3 mature cheeses*

* Aussi à emporter pour les fêtes de fin d'année

Menu du Contrebandier

Contrebandier's Menu

"ENTRÉE + PLAT + DESSERT" <i>"STARTER + MAIN + DESSERT"</i>	57 €
"ENTRÉE + PLAT" ou "PLAT + DESSERT" <i>"STARTER + MAIN" or "MAIN + DESSERT"</i>	49 €
PLAT DIRECT <i>DIRECT MAIN COURSE</i>	37 €
ASSIETTE DE 4 FROMAGES AFFINÉS <i>PLATE OF 4 MATURE CHEESES</i>	12 €

ENTRÉES

- Ballotine de lapin au foie gras et raisins, noisettes et girolles au vinaigre
 - *Rabbit ballotine with foie gras and grapes, hazelnuts and chanterelles in vinegar*
- Bar mariné juste grillé au yuzu, royale de tourteau
 - *Marinated bar just grilled with yuzu, royal cake*

PLATS

- Poisson sauvage poêlé, risotto d'épeautre, fricassé de champignons et crème de cèpes
 - *Pan-fried wild fish, spelled risotto, mushroom fricassee and cream of porcini mushrooms*
- Dos de cerf sauce grand veneur à la myrtille, purée de panais et légumes d'antan
 - *Back of deer Grand Veneur sauce with blueberry, mashed parsnip and vegetables of yesteryear*

DESSERTS

- Duo chocolat intense, crémeux chocolat et figes
 - *Cherry intense chocolate duo, figs and cocoa cream*
- Dôme mangue glacée, pavlova à la vanille et coulis de fruits exotiques
 - *Ice mango dome, vanilla pavlova, exotic fruit coulis*
 - Assiette de 4 fromages affinés
 - *Plate of 4 mature cheeses*

Menu du Chef

Chef's Menu

"ENTRÉE - POISSON - VIANDE - PRÉ-DESSERT - DESSERT" <i>"STARTER - FISH - MEAT - PRE-DESSERT - DESSERT"</i>	75 €
---	------

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