

# La Maison du Douanier

*Saint-Christoly-Medoc*



## Informations

Service de 12h30 à 14h au déjeuner

Service de 19h30 à 21h au dîner

	AVRIL-JUIN	JUILLET-SEPT	OCTOBRE	NOV-DEC
Lundi	FERMÉ	OUVERT	FERMÉ	FERMÉ
Mardi	FERMÉ	OUVERT	FERMÉ	FERMÉ
Mercredi	OUVERT	OUVERT	OUVERT	FERMÉ
Jeudi	OUVERT	OUVERT	OUVERT	OUVERT
Vendredi	OUVERT	OUVERT	OUVERT	OUVERT
Samedi	OUVERT	OUVERT	OUVERT	OUVERT
Dimanche	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](mailto:contact@lamaisondudouanier.com)

[www.lamaisondudouanier.com](http://www.lamaisondudouanier.com)

# Les Menus

"Formule déjeuner" : Entrée + Plat OU Plat + Dessert : **25 €**  
(Du Lundi au Vendredi, hors jours fériés pour le déjeuner)

## Menu du Douanier à 35 €

"Les desserts sont à commander en début de repas"



Gaspacho épicé, légumes croquants aux herbes fraîches, poisson mariné

OU

Terrine de campagne au boudin de pays, coulis de carottes et ravigotte



Suprême de pintade rôti, polenta moelleuse au parmesan, coulis de potimarron

OU

Poisson du jour rôti, serrano et moules de bouchot, mitonnée de cocos paimpol et légumes



Assiette de fromages affinés (+12 €)



Poire caramélisée, crémeux myrtilles et coque macaron

OU

Cheesecake glacé brebis frais, figues et crumble de graines torrifiées

## Menu du Contrebandier à 55 €

"Les desserts sont à commander en début de repas"

Thon rouge mi-cuit, mariné aigre doux de cidre, copeaux de radis et gelée de pomme verte

OU

Foie gras à l'anguille fumée, betteraves multicolores au vinaigre Fleuriet



Noix de veau poêlée, royal de cèpes, poireaux gratinés au cantal

OU

Poisson sauvage rôti à l'ail fumé, légumes de St Estèphe sautés aux épices



Assiette de fromages affinés (+12 €)



Alliance chocolat intense, ganache noix de coco et coulis passion

OU

Bouchon au pommeau, pommes confites et crémeux vanille

# Menu du Chef à 75 €

Laissez libre imagination à notre Chef !  
"A commander pour l'ensemble des convives"

Un Amuse-bouche



Une Entrée



Un Poisson



Une Viande



Un Pré-Dessert



Un Dessert

# Menu Végétarien à 35 €

"Les desserts sont à commander en début de repas"

Gaspacho épicé, légumes croquants aux herbes fraîches



Polenta moeuleuse au parmesan, légumes de saisons sautés et coulis potiron



Poire caramélisée, crémeux myrtilles et coque macaron

OU

Cheesecake glacé brebis frais, figues et crumble de graines torrifiées

# Menu pour les Drôles à 20 €

(T'es un "Drôle" si t'as moins de 12 ans)

Une Entrée



Une Viande ou un Poisson



Une Glace au choix