

La Maison du Douanier

Saint-Christoly-Medoc



Informations

Service de 12h15 à 14h au déjeuner

Service de 19h15 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

www.lamaisondudouanier.com

Les Menus

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

Menu du Douanier à 35 €

"Les desserts sont à commander en début de repas"



Lieu noir mariné au tandoori, avocat au citron vert et légumes croquants
OU

Terrine de volailles au boudin noir, réduction au Médoc



Poisson du jour poêlé aux herbes du jardin, aubergine rôtie au xérès et artichauts
OU

Tartare de veau aux capres et parmesan, pommes de terre rattes et roquette



Assiette de fromages affinés (+12 €)



Crèmeux cheesecake tonka, pomme confite et sorbet pomme verte
OU

Parfait glacé crumble amande, compote de prunes et sorbet mirabelle

Menu du Contrebandier à 55 €

"Les desserts sont à commander en début de repas"

Escabèche de coquillages et langoustines aux tomates et herbes du jardin
OU

Ballotine de volaille fermière et foie gras, mirabelles au vinaigre épicé, champignons à la moutarde ancienne



Poisson sauvage rôti à la coppa, mitonnée de cocos paimpol et carottes fanes
OU

Filet de cœur de Rumsteak poêlé, effiloché de joue, sauce huître et légumes de saison



Assiette de fromages affinés (+12 €)



Tuile dentelle aux fruits rouges, crèmeux myrtille et brisures de framboises au balsamique
OU

Alliance chocolat intense et pralin, figes rôties et coulis cacao

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"

Coulis tomato au basilic, légumes croquants de saison aux herbes



Aubergine rôtie au Xérès, artichauts en barigoule et riz sauvage



Crèmeux cheesecake tonka, pomme confite et sorbet pomme verte

OU

Parfait glacé crumble amande, compote de prunes et sorbet mirabelle

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

Le Dictionnaire du Douanier

Tandoori : Le tandoori est un mélange d'épices utilisé dans la cuisine indienne, qui se présente sous forme de poudre fine de couleur rouge-brun Bismarck. Ce mélange possède un goût très riche et subtil qui se révèle particulièrement à la cuisson.

Boudin noir : Le boudin noir, variété de boudin, est l'une des plus anciennes charcuteries connues. Il est fabriqué à partir de sang de porc, de graisse de porc et de condiments

Xérès : Le vinaigre de Xérès provient d'Espagne, plus exactement de la région de Cadix dans le sud de l'Andalousie.

Tonka : La fève tonka est contenue dans le fruit du teck brésilien, arbre qui peut atteindre jusqu'à 30 m de haut. Elle est originaire des Caraïbes et d'Amérique du Sud.

Escabèche : L'escabèche est une marinade à base d'huile et de vinaigre.

Coco paimpol : Le coco de Paimpol est une variété de haricot commun, récolté en gousses, bénéficiant depuis 1998 d'une appellation d'origine contrôlée, produit sur un territoire bien défini : le nord-ouest des Côtes-d'Armor dans la zone de Paimpol.

Sauce huître : La sauce d'huître est une sauce utilisée comme condiment en Asie. Son aspect général est celui d'une sauce veloutée et épaisse de couleur brun sombre.