

Wine Bar
"Le Cheval Blanc"
RESTAURANT - BAR A VINS

MICHEL HERMET
Maître Restaurateur



Thomas JOUBERT (Arles 2016) Photo Michel VOLLE

Féria des Vendanges 2016

Pour Patienter La trilogie de tapas
(tapenade, saucisson et paté de campagne aux cèpes) 9,00 €

Apéritifs conseillés

Le verre de IGP Pays d'Oc blanc 2014, les Capelans 3,00 € Vignoble Michel Hermet (10 cl)	
Le Vin rosé à la crème de framboise 3,50 €	
Le verre de Manzanilla 4,00 €	
La coupe de Bulle de Blanquette de Limoux (10 cl) 4,50 €	
La coupe de Champagne brut, (10 cl) 9,00 €	
Le verre de Maury, vin doux naturel, les Soulanes (8 cl) 5,00 €	
Le verre de Muscat de Rivesaltes, Château de Rey (8 cl) 5,00 €	

La Petite Carte Féria

6 Huîtres fines de claires n°3, Marennes Oléron (Chiron Montico) 10,00 € <i>6 Ostras marennes Oléron</i>	
Foie gras de canard de la ferme du Gubernat, fait maison 14,00 € <i>Higado de pato casero</i>	
Jambon cru Noir de Bigorre 13,00 € <i>Jamon "Noir de Bigorre"</i>	
Loup sauvage à la plancha 25,00 € <i>Lubina salvaje a la parilla</i>	
Pluma de Pata Negra grillée* 24,00 € <i>Pluma de Pata Negra a la parilla</i>	
Pavé de bœuf grillé (race Aubrac élevé par la famille Senet) 20,00 € <i>Buey "Aubrac" a la parilla</i>	
Côte de toro* grillée 24,00 € <i>Chuleta de toro a la parilla</i>	
Côte de bœuf Salers de la ferme du Cantal aux halles (2 personnes) 65,00 € <i>Costilla de buey «Salers» 2 personnas</i>	
Tournedos aux morilles 28,00 € <i>Solomillo con salsa a las morillas</i>	

* Viande d'origine Espagne



www.winebar-lechevalblanc.com



Salles de Réception

Le Menu Féria

Prix net 30 €

1 ENTRÉE AU CHOIX

1 ENTRANTE A ELEGIR

Salade d'aubergines grillées, tuile croustillante au parmesan

Ensalada de berenjenas a la parilla

Tartare de daurade à l'huile de sésame

Daurada cruda con aceite de sesamo

Croquettes de brandade, coulis de poivron rouge

Croquetás de bacalao con salsa de pimientos rojos

Terrine de queue de taureau à la St Gilloise

Terrina de rabo de toro con olivas

Tartine de pied de cochon au jambon Noix de Bigorre

Tostada de pie de cerdo con jamon "Noir de Bigorre"

* * *

1 PLAT PRINCIPAL AU CHOIX

1 PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Dos de morue, sauce aïoli

Filete de bacalao con salsa ali oli (ajo)

Bourride de blanc de seiche au basilic frais

Jibias con salsa de albahaca

Cuisse de canard (ferme du Gubernat) farcie aux cèpes

Muslo de pato relleno con rodellones

Filet mignon de porcelet* rôti à la crème de chorizo

Lomo de cochonillo con crema de chorizo

Epaule d'agneau* confite escortée de son ail en chemise

Espaldilla de cordero asada con ajo frito

Marengo de veau* "Aubrac" (famille Senet) à la tomate séchée

Estofado de ternera con tomates secas

* * *

1 DESSERT AU CHOIX - Fait maison

1 POSTRE CASERO A ELEGIR

Fromage frais d'Etrez (Ain) coulis de poire au miel

Requesón con salsa de peras con miel

Gâteau moelleux et raisins à la cartagène

Pastel con uvas al vino dulce

Omelette norvégienne à la glace de marron

Tortilla con helado de castaña

* viandes d'origine française

La sélection du sommelier

(la carte des vins reste à votre disposition)

75 cl

Blancs

IGP Pays d'Oc 2014, les Capelans, Vignoble Michel Hermet	20,00
VDP du Val de Montferrand 2014, Cuvée Joseph, les Augustins	25,00
VDP du Val de Montferrand 2012, les Secrets de Monique, les Augustins	54,00
AOC Costières de Nîmes 2015, les Galets dorés, Mourgues du Grés	25,00
AOC Limoux 2012, Clocher de Conilhac de la Montagne	48,00
AOC Côtes du Roussillon 2014, Llum, Roc des Anges	35,00
AOC St Véran 2013, Joseph Drouhin	35,00

Rosé

IGP Cévennes 2015, Vignoble Michel Hermet	17,00
---	-------

Rouges

IGP Cévennes, Cuvée Templière 2013, Domaine de Gournier	25,00
AOC Costières de Nîmes 2014, Clos des Boutes, Sylvain Boutée	25,00
AOC St Chinian 2014, cuvée A, Domaine Cathala	25,00
AOC Coteaux du Languedoc Pic St Loup 2014, le Gamin, les Augustins	27,00
AOC Coteaux du Languedoc Pic St Loup 2012, Sourire d'Odile, les Augustins	38,00
AOC Coteaux du Languedoc Pic St Loup 2012, l'Ainé, les Augustins	60,00
AOC Coteaux du Languedoc Montpeyroux 2011, l'Esprit de Font Caude, Chabanon	42,00
AOC Haut Médoc 2012, la Demoiselle d'Haut Peyrat, Ch. Fourthon	32,00
AOC Lirac 2011, la Reine des Bois, domaine de la Mordorée	38,00
AOC Châteauneuf du Pape 2011, les Masques, vignobles David	60,00
AOC Gevrey Chambertin 2011, Domaine Arlaud	65,00

Artif 04 66 22 22 23 - 09-2016

