

MENU

La Table de la Chèze



Du Lundi Au Vendredi
MIDI ET SOIR
12h00-13H30 et 19H30-21H00

27 avenue Pierre Semiot - 33270 Floirac



MENU *de la Terre*

Entrée - Plat - Dessert 32 €

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 27€

Plat 22€

Les Entrées

-Gaspacho de tomates, crème montée légère au basilic, croûtons de pain

-Salade italienne de poulpe grillé et pommes de terre, mayonnaise au paprika fumé et à l'ail

Les Plats

-Dos de cabillaud sauce hollandaise, poudre d'olives noires, petits pois, asperges vertes, pois gourmands glacés

-Ballotine de volaille, jus corsé au citron confit, crémeux de patate douce au gingembre, carottes fanes & chips de carottes

-Création végétarienne : Demie aubergine travaillée comme une viande laquée au miso, caviar d'aubergine fumée, gel d'ail noir, pickles de légumes, coulis d'épinards, tuile de parmesan

Les Desserts

-Financier amande, fraises fraîches en quartier, gel de fraise à la sarriette, huile à la vanille

-Rhubarbe confite à l'hibiscus, gel de rhubarbe, crème montée vanille/tonka, crumble croustillant

-Tarte Tatin revisitée façon mille-feuille, crème d'Isigny onctueuse

LES BOISSONS

Cocktail avec alcool

-Spritz 12cl <i>Apérol / campari, prosecco, eau gazeuse</i>	10€
-Lily Rose 12cl <i>Lillet blanc, sirop framboise, citron vert, tonic</i>	12€
-Maï Taï 12cl <i>Rhum, citron,vert, sirop orgeat, cointreau</i>	12€
-Cosmopolitan 12cl <i>Vodka, cranberry, citron vert, cointreau</i>	12€

Cocktail sans alcool

-Velours hibiscus 12cl <i>Sirrop hibiscus, jus d'orange, citron vert</i>	7€
--	----

Nos vins au verre

Blanc

Pessac Leognan - Domaine La Roche 2021 - AOP 7€

Haute vallée de l'Aude 2024 IGP Chardonnay 6€

Côtes de gascogne - Domaine de Magnaut 2024 (moelleux) 6€

Rosé

Bordeaux Château Vermont AOP 2024 5€

Rouge

Pessac Leognan Château Bardins 2019 9€

Côtes du Rhône - Domaine de l'Obrieu 2023 6€



Nos bières

-Effet papillon 33cl

Blonde, blanche, IPA, ambrée

6€

Les vins en bouteille

Petillant

Petillant : Doc Prosecco - Romio Italie 75cl 25€

Blanc

Blanc : AOP entre deux mers - Château Vermont 2025 25€

Blanc : Pessac Leognan - Domaine La Roche 2021 35€

Blanc Moelleux : Côtes de Gascogne - Domaine de Magnaut IGP 2024 30€

Haute vallée de l'Aude Chardonnay 2024 IGP 30€

Rosé

Rosé : Bordeaux Château Vermont AOP 2024 25€

Rouge

Bordeaux Supérieur - Château Vermont 2023 AOP 25€

Pessac Leognan - Château Bardins 2019 AOP 39€

Côtes du Rhône - Domaine de l'Obrieu 2023 AOP 30€



Les softs

Jus de fruits Vitamont 25cl

Orange, pomme, arbricot, ananas

5€

Coca-cola 33cl

3,50€

Perrier 33cl

3,50€

Abatille plate 0,50cl / 1L

2,50€ / 4€

Abatille gazeuse 0,50cl / 1L

2,50€ / 4€

Boissons chaudes

Café ou décaféiné

2€

Thé & infusion

2€

A PARTAGER

Nos tapas

-Petite planche mixte

Fromages affinés & charcuteries de nos régions, pain de campagne

12€

-Grande planche mixte

Fromages affinés & charcuteries de nos régions, pain de campagne

21€

-Houmous

Houmous, huile de noisette, wraps toastés

7€

-Tzatziki

Citron, ciboulette, menthe, wraps toastés

7€