

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 Serre*

Entrée - Plat - Dessert 32 €

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 27€

Plat 22€

Les Entrées

-Tataki de bonite marinée, coulis mangue & poivre cubèbe, pickels de carotte pourpre, espuma fêta fumée

-Joue de boeuf en ballotine, crémeux chou-fleur & tonka, jus corsé, tuile noisette du Piémont

Les Plats

-Echine de cochon braisée aux épices Vandouvan, mousseline de carottes au poivre de Kampot, pickles de légumes de saison, oignons grelots confits, poireaux braisés, crackers au sarrasin

-Filet de bar, sauce Grenobloise, velours de céleri rave à la sarriette, palais de céleri confit au miel, gel poire vanille, navet glacé au vinaigre de poire, tuile citron

-Création végétarienne : Notre oeuf parfait et son jus végétal

Les Desserts

-Planche de fromages, assortiment de 4 fromages
Confiture du moment (Supplément de 5€/pers)

-Chou craquelin, crème montée chocolat blanc et fleur d'oranger, praliné noisette, éclats de noisettes torréfiées

-Finger amande, ganache chocolat poire, poire au poivre
voastiperifery, tuile gavotte

LES BOISSONS

Cocktail avec alcool

-Lillet tonic 12cl

Lillet blanc & tonic

12€

-Blanc-framboise 12cl

Vin blanc, crème de framboise

7€

-Spritz 12cl

Apérol, eau gazeuse, Prosecco

12€

Cocktail avec alcool

Blueberry spark 12cl

Jus de citron, myrtille, eau gazeuse

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€

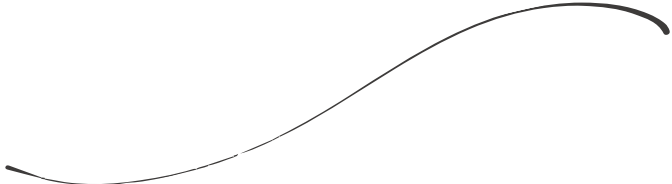
Rouge

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

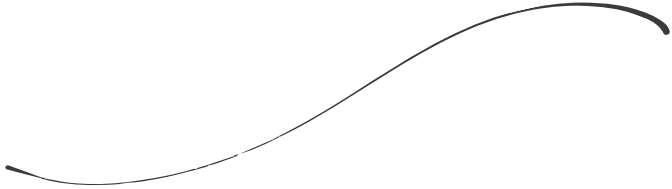
Rosé : Bordeaux Château Vermont AOP 2024 25€

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€