

MENU

La Table de la Chèze



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

27 avenue Pierre Semirrot - 33270 Floirac



MENU de la *Terre*

Entrée - Plat - Dessert 32 €

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 27€

Plat 22€

Les Entrées

- Langoustines juste saisies, coulis d'herbes & abricots rôtis
- Pastèque rôtie, siphon burrata, pesto vert

Les Plats

- Croustillants de thon aux herbes, crémeux de petits-pois à la menthe, fenouil rôti, salade d'herbes fraîches.
- Filet de Canette, pomme de terre Darphin au beurre noisette, jus de canard & fruits rouges, légumes de saison
- Tortellini, ricotta, épinards, citrons confits & glacés au jus de légumes de saison

Les Desserts

- Charlotte aux fraises façon La Cheze, gel de basilic
- Pavlova, pêches confites, ganache montée aux zestes de citron, gel sureau
- Mousse au chocolat blanc, miso rouge, sablé breton, siphon maïs grillé & pop-corn caramélisé

LES BOISSONS

Cocktail avec alcool

-Spritz 12cl <i>Apérol / Campari/ Sureau, 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>Sirop hibiscus, jus d'orange, citron vert</i>	7€
-Thé glacé à la pêche maison 12cl	6€

Nos vins au verre

Blanc

« Les Parcelles », IGP Aude, Chardonnay 2024	6€
Domaine Laroche, AOP Pessac Léognan 2023	7€
Domaine de Magnaut, IGP Côtes de gascogne 2024 (moelleux)	6€

Rosé

Château Vermont, AOP Bordeaux 2024	5€
------------------------------------	----

Rouge

Château Bardins, AOP Pessac Léognan 2020	9€
Domaine de l'Obrieu, Côtes du Rhône 2023	6€

Les vins en bouteille 75cl

Blancs

Château Vermont, AOP Entre deux mers 2025	25€
Château les Clauzots « Maxime », AOP Graves 2024	30€
Domaine de Magnaut, AOP Côtes de Gascogne 2024	30€
« Les Parcelles », Chardonnay IGP Aude 2024	30€
Domaine du Petit Clocher Chenin blanc 2024	34€
Domaine La Roche, AOP Pessac Léognan 2023	38€

Rosés

Château Vermont, AOP Bordeaux 2025	25€
Echappée belle, AOP Côtes de Provence 2025	28€

Rouges

Château Vermont, AOP Bordeaux Supérieur 2023	25€
Domaine de l'Obrieu, AOP Côtes du Rhône 2023	28€
Château des Clauzots « Maxime » 2019	30€
Le Petit Lousteau, AOP Médoc 2019	32€
Clos de l'Abbaye, AOP Bourgueil 2022	34€
Château Bardins, AOP Pessac Léognan 2020	39€
Dupasquier, Bourgogne Côte d'Or 2021	44€
Château Pipeau, AOP St Emilion Grand Cru 2021	62€

Effervescents

Doc Prosecco - Romio Italie 75cl	25€
Champagne Colin Alliance Brut	78€
Champagne Alma Brut	80€

Les softs

Jus de fruits Vitamont 25cl	5€
<i>Orange, pomme, arbricot, ananas</i>	
Coca-cola, Coca-cola zero, Perrier 33cl	3,50€
Tonic Kaskad 20cl	4€
Limonade Ogeu 20 cl	4€
Eau plate 0,50cl / 1L	2,50€ / 4€
Eau gazeuse 0,50cl / 1L	2,50€ / 4€

Boissons chaudes

Café ou décaféiné	2€
Thé & infusion	2€

Nos bières

-Effet papillon 33cl	6€
<i>Blonde, blanche, IPA, ambrée</i>	

Nos apéritifs et spiritueux

Get 27, Get 31	7€
Cointreau	8€
Crème de pêche, framboise, cassis	6€
Lillet blanc, rouge, rosé	7€
Rum Planteray 3 stars	8€
Ron Havana 7	10€
Gin Beefeater	7€
Whisky Moon Harbour Signature	10€

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€