



PHILIPPE EXCOFFIER

restaurant

À LA CARTE

VINS AU VERRE 15CL

VINS BLANCS

IGP Côtes de Gascogne	8,5
Haut Marin, Amande	
Petit Chablis aoc	11
Dom. William Fèvre	
Touraine aoc sauvignon	9
Bonnigal-Bodet	
Pessac-Léognan	16
Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion	

VINS ROUGES

Bourgogne aoc	9,5
Pinot Noir, Dom. Camu	
Haut-Médoc aoc	12
La Petite Robe de Velours	
Côtes du Rhône aoc	10
Belleruche, M. Chapoutier	

VIN DE DESSERT

IGP Côtes de Gascogne	10
Haut Marin, Venus Gallina, Gros Manseng	

Nos vins au verre peuvent être servis en 18cl

APÉRITIFS

Champagne coupe 12cl	16
Kir au vin blanc 12cl	11
Kir Royal 12cl	17
Martini rosso, bianco 5cl	12
Lillet blanc, rosé 7cl	11
Campari 5cl	12
Jus de tomate 20cl	10
Porto Graham's 5cl	11
Fine Tawny	
Vodka Grey Goose 5cl	14
Gin Hendrick's 5cl	15
Cocktails 4cl d'alcool	19
Manhattan, French 75, Negroni	
Cocktail sans alcool	14

EAUX MINÉRALES

Evian 50cl	6
Evian 100cl	9
Chateldon 75cl	10


BOISSONS CHAUDES

Café	4,5
Café double	7,5
Thés, Infusions	8,5
Cappuccino	10


Les Incontournables du Chef

Prix nets en euros, taxes et service compris.
La maison n'accepte pas les chèques.

LES ENTRÉES

Le burger de homard,  28
guacamole et coulis de mangue épicé
Foie gras de canard juste saisi 25
consommé à la Badiane, légumes d'un Pot-au-feu
Gnocchis de pomme de terre, 27
rappée de truffes Tuber uncinatum
Crab cakes 22
crème d'avocat et épices Cajun

LES PLATS



Ris de veau au sautoir,  41
salsifis, sauce cognac
Pièce de Filet de bœuf Simmental , 39
Gratin de Gnocchis, Bordelaise
Quasi de veau , 33
poêlé de champignons des bois et jus corsé
Homard rôti et fumé minute au romarin 49
légumes d'automne, sauce Américaine
Coquilles Saint-Jacques grillées 36
cèpes bouchons, écume légère de betterave et noisettes

LES DESSERTS

Fine dentelle aux pommes 10
Calvados et poivre de sichuan
Tarte sablée au marron, 11
poires caramélisées

L'assiette de fromages affinés 16
compote de coing

LES SOUFFLÉS SUCRÉS D'EXCOFFIER

Caramel, sauce caramel au beurre salé  14
Grand Marnier, flambé minute  15
Fruits de la passion , glace coco et son crumble 14

Philippe Excoffier vous propose une carte au fil des saisons
avec des mets cuisinés sur place,
à base de produits frais choisis et sélectionnés avec rigueur,
livrés et travaillés chaque jour.



Scan me and get
allergen information
in your language

Scan me and get
our menus
in your language