



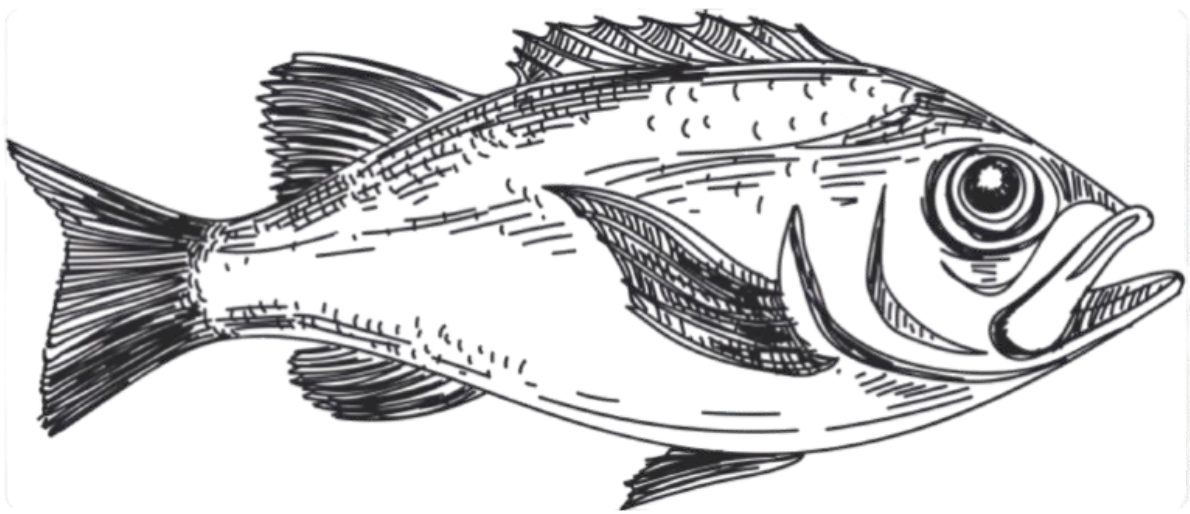
LA  
•  
PLACE

LA PLACE

HÔTEL • RESTAURANT

---

Notre Carte



Cuisine de saison, faite maison avec des produits locaux

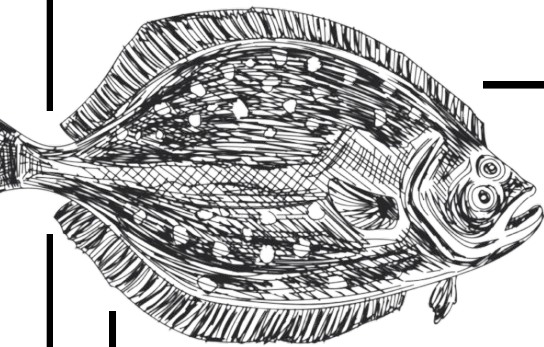
# LA PLACE

HÔTEL • RESTAURANT

## Formules et Menus

Toute notre carte est disponible matin et soir

Des menus vous sont proposés les midis du lundi au vendredi  
**suggestion du midi à l'ardoise**



**Poisson du jour**  
+  
**Café gourmand**

**24.00€**



**Entrée**  
+  
**Plat**  
+  
**Dessert**

**22.00€**



## Entrées



### Le Foie gras

Cuit en terrine à 55\*, confit aux fruits de saison et chips de pain

16.50€

### La Raviole

Pâte fraîche maison, homard européen, coquillages, herbes fraîches et bisque de crustacés

16.00€ XXL 26.00€

### La Tarte Fine

Asperges caramélisées, noisettes, balsamiques réduit et sauce hollandaise

17.00€

### Le Ceviche

Fines lamelles de poisson cru selon arrivage, vinaigrette aux agrumes, fenouil croquant et huile de petits pois

17.00€

## Plats

### Le Ris de Veau

Rôti au beurre, jus corsé et morilles

29.00€

### Le Bœuf français en deux façon

Jarret confit 12h, la belle pièce grillé à votre convenance et jus de bœuf infusé à la liveche

26.00€

### Le Maigre

Rôti sur sa peau, beurre blanc au curry breton et herbes fraîches

25.00€

### Le Poisson selon les marées

Grille à l'huile d'olive, jus réduit de soupe de poisson

26.00€

### Le Vol au vent

Quenelles et tranches de poissons de saison, langoustines, herbes fraîches et sauce crémeuse

28.00€

### Plat Végétarien

Risotto de riz noir, légumes croquants, purée de saison et émulsion de beurre blanc au curry breton

24.00€

## Desserts



### La Douceur au chocolat

Crumble cacao, crémeux chocolat au lait, glace chocolat, tuile grué et siphon chocolat chaud

10.00€

### La Pavlova fruits rouges

Meringue croquante, crème vanille bourbon légère, fruits frais, confit de fruits à la mélisse

9.00€

### Le Moelleux chocolat noir 75%

Cœur coulant, siphon vanille bourbon et glace chocolat au lait

9.00€

### Le Miel et Fromage blanc

Crumble amandes noisettes, pêches et abricots frais, glace abricot romarin et siphon miel fromage blanc

10.00€

### Glaces maison

Fruits rouges, citron, abricot, pêche, chocolat noir, chocolat blanc, chocolat lait, vanille, caramel

3.90€

La boule

# LA PLACE

HÔTEL • RESTAURANT

## Bières

	25cl	50cl
<b>Pression Moretti - Bière Blonde</b>	4.00€	8.00€
		33cl
<b>La Goule - Notre Dame - Bière Blanche</b>	6.00€	
<b>La Goule - Originale - Bière Blonde</b>	6.00€	
<b>La Goule - IPA</b>	6.00€	
<b>La Goule - Part des Anges - Cognac</b>	6.00€	
<b>Bière sans alcool</b>	5.00€	

## Sans alcool

<b>Coca-Cola - Coca Zéro - Coca Cherry</b> 33cl	4.50€
<b>Fuze-Tea: Thé noir pêche intense</b> 25cl	4.50€
<b>Fever-Tree: Pink Grapefruit - Indian Tonic Water - Ginger Ale</b> 20cl	4.50€
<b>Sirop à l'eau: grenadine, citron, fraise, menthe, pêche</b>	3.00€
<b>Diabolo</b>	4.00€
<b>Granini - Jus d'orange, Pomme, Tomate, Ananas, ACE</b>	4.50€
<b>Evian / Badoit 50cl</b>	4.20€
<b>Evian / Badoit 1L</b>	5.20€

## Boissons chaudes

<b>Expresso</b>	2.10€
<b>Décaféiné</b>	2.50€
<b>Allongé</b>	3.90€
<b>Nuits marocaines</b> Thé vert menthe poivrée	4.50€
<b>Smiling buddha</b> Thé vert citronnelle, gingembre, écorce de citron et fleur de souci	4.50€
<b>Red magic</b> Thé noir, papaye, canneberge et fraise	4.50€
<b>Tisane des Alpes</b> carotte, gingembre, orange, mûre, menthe poivrée, verveine	4.50€
<b>Camomille</b> Infusion camomille	4.50€
<b>Tisane du sportif</b> ortie, menthe, cynorrhodon, réglise, baie de goji, fleur de souci	4.50€
<b>Blue Earl Grey</b> Thé noir	4.50€





# LA PLACE

HÔTEL • RESTAURANT

## Apéritifs & Cocktails

	18cl
<b>Coupe de champagne</b> 12cl	10.00€
<b>Apérol Spritz de la Place</b> Apéritivo, mousseux Brut Français et tranche d'orange	10.00€
<b>Passion spritz</b> liqueur de passion, mousseux Brut Français et quartier de citron vert	10.00€
<b>Spritz Normand</b> Apéritif double jus ( assemblage de Calvados et de jus de pomme), Tonic Fever-Tree et zeste de citron	10.00€
<b>Pampel spritz</b> Pampelle, mousseux Brut Français et tranche d'orange	10.00€
<b>Limoncello spritz</b> Limoncello, mousseux Brut Français et rondelle de citron	10.00€
<b>Hugo spritz</b> Liqueur de fleur de sureau, mousseux Brut Français et rondelle de citron jaune	10.00€
<b>Spritz sans alcool</b> SPRZ N°1, limonade et zeste de citron jaune	8.00€
<b>Paloma</b> Tequila, Tonic Fever-Tree pink pamplousse et jus de citron	8.00€
<b>Americano</b>	8.00€
<b>Vieux Pineau des Charentes Ch. Montifaud</b> 4cl	6.00€
<b>Cognac Tonic</b> 4cl	7.00€
<b>Ricard, Pastis, Suze, Martini, Muscat, Porto</b> 4cl	5.00€
<b>Whisky, Tequila, Vodka</b> 4cl	7.50€
<b>Kir / Kir Royal</b> 12cl	5.00€ / 9.00€
<b>Gin Osmoz</b>	
Classic ou Citrus	8.00€
Cognac ou Pineau des Charentes cask finish	9.00€

## Digestifs

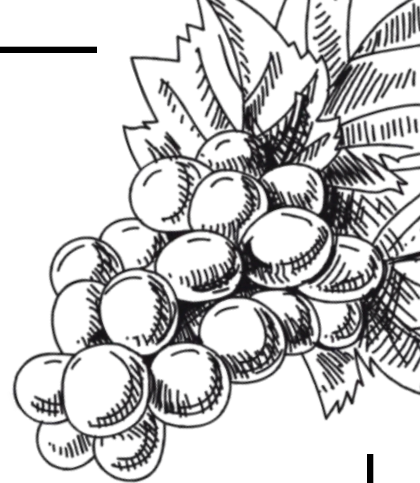
	4cl
<b>Whisky</b>	10.00€
Oban 14 ans, Haig Club, Buffalo Trace, Nikka Coffey Grain, Chivas Regal 12 ans	
<b>Rhum</b>	10.00€
Diplomatico, Zacapa, Don Papa, Caraxès - Poire & Rhum, Ròn Centenario 20 ans	
<b>Cognac Chateau Montifaud XO</b>	11.00€
<b>Cognac Chateau Montifaud Millésime 2006</b>	14.00€
<b>Cognac Chateau Montifaud L50</b>	20.00€
<b>Chartreuse jaune</b>	8.00€
<b>Get 27 &amp; 31</b>	8.00€

# LA PLACE

HÔTEL • RESTAURANT

## Carte des vins

### Vins rouges



#### Bordeaux

	75cl
AOP Saint-Éstephe - Château Rocher Coutelin 2022	44.00€
AOP Margaux - Château Paveil de Luze - Cru bourgeois 2018	60.00€
AOP Pessac-Léognan - Les Demoiselles 2nd vin du Ch. Larrivet Haut-Brion 2019.	58.00€
AOP Saint Emilien Grand Cru - Château Bellerose 2022	46.00€
AOP Saint Emilien Grand Cru - Clos Petit-Corbin 2023	48.00€

#### Languedoc Roussillon

BIO AOP Faugères - Domaine de Monthélys Esperluette 2024	31.00€
BIO AOP Terrasses du Larzac - Famille Fillon Sainte Apolline 2023	35.00€
BIO AOP Terrasses du Larzac - Domaine du Causse d'Arboras - l'Extreme 2023	32.00€
BIO IGP Pays d'Hérault - Domaine Clos Rivieral Lou Cinsault 2024	26.00€
Biodynamie AOC Corbières - Domaine Caumont l'étoile La Lebre Fada. 2023	27.00€
BIO AOP Pic Saint Loup - Château Lancyre Clos des Combes 2024	37.00€
BIO AOC Saint-Chinian - Domaine La Maurine Surprise 2024	29.00€
Conversion BIO AOP Minervois - Domaine de Montahuc Canyon de l'Eglise 2022	32.00€
BIO AOP Corbière Boutenac - Château Ollieux Romanis Cuvée Prestige 2021	41.00€



# LA PLACE

HÔTEL • RESTAURANT

## Carte des vins

<b>Vallée du Rhône</b>	37.5cl	75cl
CDR AOP Louis Joubier 2024		20.00€
BIO AOC Côtes du Rhône - Domaine Louis Tourtin Roc'acuta 2023		26.00€
AOP Beaume de Venise Domaine - Pierre Rougon 2023		30.00€
AOP Cairanne - Camille Cayran - La grande réserve 2023		25.00€
AOP Vacqueyras - Château Lestours Clocher 2023/24		35.00€
BIO AOP Crozes Hermitage - Etienne Pochon 2023	23.00€ / 46.00€	
AOC Côte Rôtie - Domaine de Pierre blanche Pierre Blanche 2023		90.00€
BIO CDR AOP Les Cassagnes de la Nerthe 2022		40.00€
BIO AOC Châteauneuf du Pape L'Oratoire des papes 2022	33.00€ / 65.00€	
<b>Vallée de la Loire</b>		
BIO AOP Saint Nicolas de Bourgueil La Tour de mon Père 2024		28.00€
Biodynamie AOC Côte Roannaise - Domaine des Pothiers Domaine 2024		32.00€
<b>Bourgogne</b>		
AOP Nuits-Saint-Georges - Frédéric Magnien « Vieilles Vignes » 2022		95.00€
BIO AOC Aloxe-Corton - Maison Champy 2023		85.00€
BIO Chorey-les-Beaune - Maison Champy 2020/22		80.00€
AOC Santenay 1er Cru - Château de la Charrière Clos Rousseau		60.00€
<b>Beaujolais</b>		
Richard AOP - Brouilly - Château des Tours 2024		32.00€
Richard AOP - Saint Amour - Domaine de Lucie 2023		32.00€

# Carte des vins

## Vins blancs

### Languedoc Roussillon

37.5cl 75cl

BIO IGP Côtes Catalannes - Domaine Nadal Hainaut	30.00€
BIO IGP Pays d'Oc - Domaine de Montahuc Prélude (muscat sec) 2023	30.00€

### Vallée du Rhône

BIO AOP Crozes Hermitage - Etienne Pochon 2023	46.00€
BIO AOC Châteauneuf du Pape - L'Oratoire des papes 2025	70.00€
AOP Sancerre - Domaine Serge Laloue 2024	40.00€

### Vallée de la Loire

HVE AOP Saumur - Domaine des Benedictins - Tandem 2024	24.00€
--	--------

### Bourgogne

AOP Montagny 1er Cru - Millebuis - Vigne du Soleil 2022	46.00€
Chablis - Laroche - Saint Martin 2025	18.00€ / 35.00€
Chablis 1er cru - Laroche - Les Fourchaumes « Vieilles Vignes » 2025	40.00€ / 80.00€

### Côtes de Provence

BIO AOP Côtes de Provence - Gassier 2025	30.00€
Biodynamie AOP Côtes de Provence - Château La Tour de l'Evêque - Sainte Anne 2024	32.00€
H.Valeur Environnementale IGP Côtes de Gascogne moelleux Domaine L'enclos - Gros manseng 2025	24.00€
Julien H.Valeur Environnementale IGP Côtes de Gascogne Sec Domaine L'enclos - Ugni-Blanc/Colombard 2025	21.00€

## Vins rosés

### Côtes de Provence

AOP Côtes de Provence - La Source Gabriel 2025	25.00€
BIO AOP Côtes de Provence - Gassier 2025	30.00€
AOP Sable de Camargue Domaine Le pive	25cl 9.00€ / 16.00€ / 22.00€