

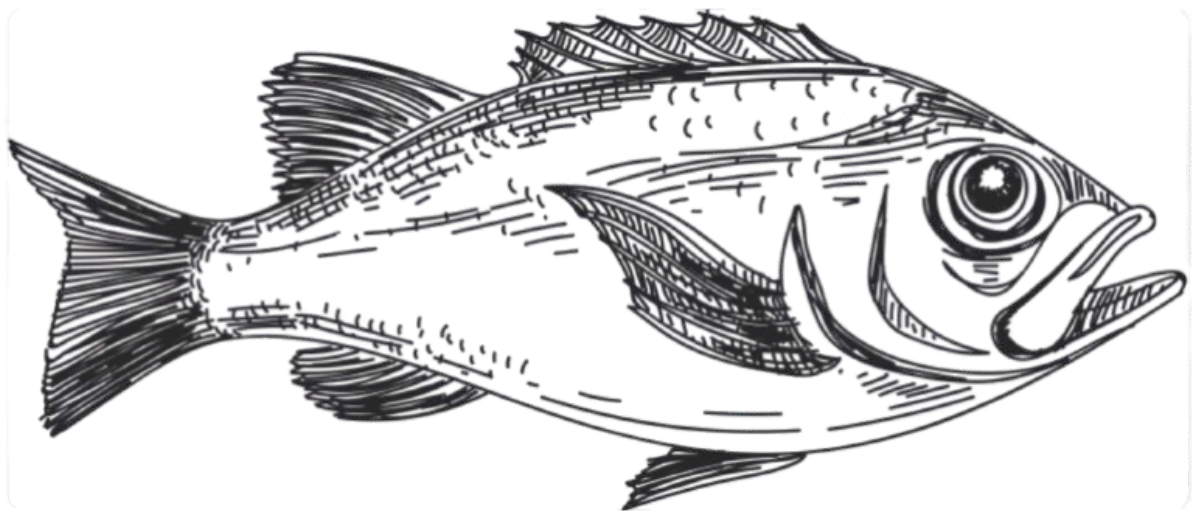


LA
•
PLACE

LA PLACE

HÔTEL • RESTAURANT

Notre Carte



Cuisine de saison, faite maison avec des produits locaux

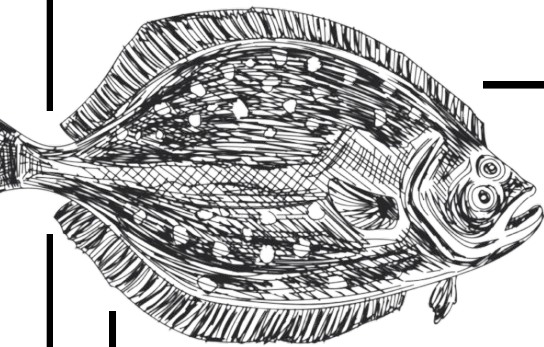
LA PLACE

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	16.50€
Cuit en terrine à 55*, confit aux fruits de saison et chips de pain	
La Raviole	16.00€ XXL 26.00€
Pâte fraîche maison, homard européen, herbes fraîches et bisque de crustacés	
La Tarte Fine	14.00€
Asperges caramélisées, noisettes et émulsion citronnée	
Le Tartare	15.00€
Poisson cru selon arrivage, vinaigrette aux agrumes, fenouil croquant et huile de petits pois	

Plats

Le Ris de Veau	29.00€
Rôti au beurre, jus corsé et morilles	
Le Bœuf français en deux façon	26.00€
Jarret confit 12h, la belle pièce grillé à votre convenance et jus de bœuf	
Le Maigre	25.00€
Rôti sur sa peau, sauce vierge et herbes fraîches	
Le Poisson selon les marées	26.00€
Grille à l'huile d'olive, jus réduit de soupe de poisson	
Le Vol au vent	28.00€
Quenelles et tranches de poissons de saison, langoustines, herbes fraîches et sauce crémeuse	
Le Travers de porc	25.00€
Confit 12h puis grillé, sauce barbecue du chef	
Plat Végétarien	24.00€
Risotto de riz noir, légumes croquants, purée de saison et émulsion de beurre blanc au curry breton	

Desserts

La Douceur au chocolat	10.00€
Crumble cacao, crémeux chocolat au lait, glace chocolat, tuile grué et siphon chocolat chaud	
La Pavlova fruits rouges	9.00€
Meringue croquante, crème vanille bourbon légère, fruits frais, confit de fruits à la mélisse	
Le Moelleux chocolat noir 75%	9.00€
Cœur coulant, siphon vanille bourbon et glace chocolat au lait	
Le Miel et Fromage blanc	10.00€
Crumble amandes noisettes, pêches et abricots frais, glace abricot romarin et siphon miel fromage blanc	
Glaces maison	3.90€
Fruits rouges, citron, abricot, pêche, chocolat noir, chocolat blanc, chocolat lait, vanille, caramel	
	La boule



LA PLACE

HÔTEL • RESTAURANT

Bières

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

Sans alcool

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

Boissons chaudes

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





LA PLACE

HÔTEL • RESTAURANT

Apéritifs & Cocktails

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

Digestifs

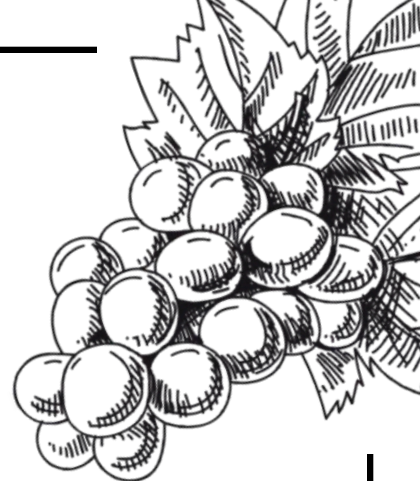
	4cl
Whisky	10.00€
Oban 14 ans, Haig Club, Buffalo Trace, Nikka Coffey Grain, Chivas Regal 12 ans	
Rhum	10.00€
Diplomatico, Zacapa, Don Papa, Caraxès - Poire & Rhum, Ròn Centenario 20 ans	
Cognac Chateau Montifaud XO	11.00€
Cognac Chateau Montifaud Millésime 2006	14.00€
Cognac Chateau Montifaud L50	20.00€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

Vallée du Rhône

	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€	

Vallée de la Loire

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€

Bourgogne

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€

Beaujolais

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€