

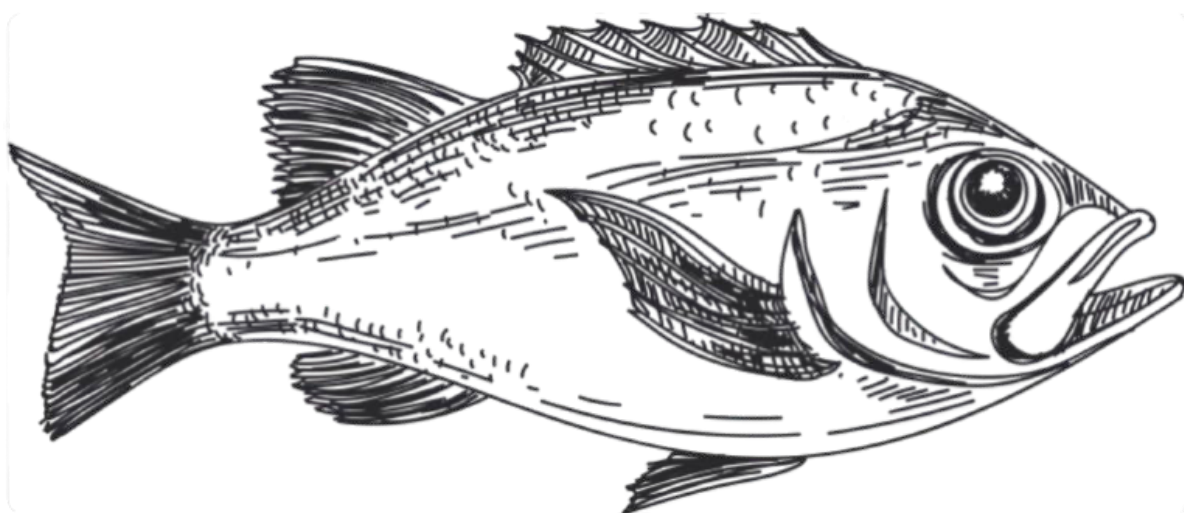


LA
•
PLACE

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 midi et soir

Des menus vous sont proposés les midis et soirs
suggestion du midi à l'ardoise

MENU POISSON

24.00€



Poisson du jour

+

Café gourmand

Disponible du Lundi au Samedi
Uniquement le midi

MENU DÉJEUNER

22.00€

Entrée

+

Plat

+

Dessert



Disponible du Lundi au Samedi
Uniquement le midi

MENU DES DRÔLES

14.00€

Pièce de boeuf

ou

Poisson de la carte

+

Petit dessert de la carte

Pour les enfants jusqu'à 12ans
Disponible tous les jours



MENU DÉGUSTATION

44.00€

Entrée

+

Plat

+

Dessert

Au choix à la carte
Disponible tous les jours

Entrées



Le Foie gras	16.50€
Gelée de pineau rouge, raisins confits et pain grillé	
Le Lobster Rolls	16.50€
Brioche maison toastée au beurre, homard et tourteau, mayonnaise au homard, liveche et herbes fraîches	
La Truffe fraîche d'été	16.00€
En brouillade, truffes râpées, ciboulette et croûtons de pain beurrés	
Les Cagouilles	15.00€
En raviole maison, émulsion beurre d'escargot et herbes fraîches	

Plats

Le Ris de Veau	Rôti au beurre, champignons frais et jus corsé	29.00€
Le Boeuf	Grillé à votre convenance, truffe fraîche et jus réduit	26.00€
Le Poisson selon les marées	Beurre blanc, poivre timur et huile au basilic thaï	26.00€
Le Duo de Langoustine	En quenelle et nacrées, émulsion de langoustines	28.00€
Le Râble de Lapin	Farci aux pistaches, foie gras, condiment prunes rôties et jus corsé	26.00€
Plat Végétarien 🌱	Accompagnement du moment, légumes rôtis à l'huile d'olive, purée de saison et vierge de légumes	24.00€



Desserts

Le Plateau de Fromages	Sélection de cinq fromages affinés et condiments du moment	10.00€
Le Café Gourmand (+2€ en menu)	Déclinaison de petits desserts de la carte	11.00€
Le Feuille à Feuille au Chocolat	Mousse chocolat 72% , crémeux chocolat au lait, gavotte cacao, Streusel au grué et glace chocolat noir	10.00€
La Pavlova Mûre et Citron Vert	Siphon vanille bourbon, compotée de mûres, meringue croquante, mûre fraîche et gel citron vert	9.00€
Le Moelleux Chocolat Noir 75%	Cœur coulant, siphon vanille bourbon et glace chocolat	9.00€
La Pêche de Vigne	Siphon fromage blanc, biscuit joconde, gel pêche de vigne, tuile givrée, pêche fraîche, glace pêche de vigne et oxalys	10.00€
Glaces maison	Abricot, pêche de vigne, chocolat noir , vanille et citron	3.90€ 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, réglisse, baie de goji, fleur de souci	4.50€
Blue Earl Grey	Thé noir	4.50€





LA PLACE

HÔTEL • RESTAURANT

Apéritifs & Cocktails

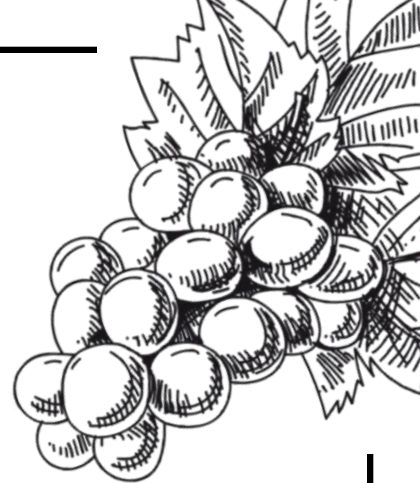
18cl

Coupe de champagne 12cl	10.00€
Bouteille de champagne De Venoge Brut ou Extra Brut - 75cl	55.00€
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€



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€

Vins blancs

Languedoc Roussillon

37.5cl 75cl

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

Vallée du Rhône

BIO AOP Crozes Hermitage - Etienne Pochon 2023	46.00€
BIO AOC Châteauneuf du Pape - L'Oratoire des papes 2025	70.00€

Vallée de la Loire

AOP Sancerre - Domaine Serge Laloue 2024	40.00€
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	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€

Côtes de Gascogne

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 50cl 9.00€ / 16.00€ / 22.00€