

MB Restaurant

Nous vous souhaitons la bienvenue dans notre établissement.

*Nous avons fait le choix de producteurs artisanaux et de partenaires locaux :
Volailles Dublanc, Boucherie Denoual, Ferme de JeanSarthe,
Charcuterie Corynne Dumont, Louis Ospital, Minoterie Dom,
Barajas Primeurs, Ferme Villenave,
Fromages de Flore, Fumage d'Angresse,
Mericq, Sobomar, L'accalmie, Au bon goût provençal,
Anchois Roque, Moutarde Fallot, Escargotière Bonvalot*

*Le restaurant est ouvert pour les déjeuners du mercredi au dimanche
et pour les dîners du mercredi au samedi*

Réservations

Par téléphone au 05 58 72 12 02

Par sms 06 65 49 67 07

Par courriel mbrestaurant@orange.fr

Service de 12h00 à 13h30 et de 19h30 à 21h00

*Nous vous informons que le restaurant ferme ses portes
à 16h00 pour le déjeuner et à minuit pour le dîner !*

*(Pour recevoir par email la carte du mois,
merci de nous contacter : mbrestaurant@orange.fr)*

Prix nets TVA et taxes incluses

La carte du mois d'août 2022

<i>Plat + fromage ou dessert</i>	<i>35 €</i>
<i>Entrée + plat</i>	<i>42 €</i>
<i>Entrée + plat + fromage ou dessert</i>	<i>47 €</i>
<i>Entrée + plat + fromage + dessert</i>	<i>52 €</i>
<i>Le Menu Découverte, composé de tous les plats suivis du * est servi pour l'ensemble des convives d'une même table (à commander avant 13h et 20h30)</i>	<i>62 €</i>
<i>Le Menu Déjeuner (entrée + plat + dessert) changeant toutes les semaines du mercredi au samedi</i>	<i>26 €</i>

Les entrées

Pressé de foie gras de canard à la purée de basilic, quelques pointes de tapenade, pain de campagne frotté à l'ail et à la confiture de tomates ()*
~~~

*Truite saumonée des Pyrénées marinée à la sauce soja et au vinaigre de cidre, concombres à la coriandre et à la citronnelle, sauce yaourt de brebis au curry madras (\*)*  
~~~

Joues de porc fermier caramélisées au miel et à l'huile de sésame, chiffonnade de fenouil au citron vert et à l'aneth, jus perlé à la racine de gingembre

Les plats

Pavé de merlu de ligne rôti sur la peau, croquant de cacahuètes grillées, aubergines cuites au four au pistou d'estragon, jus de viande au chorizo ()*
~~~

*Crépinette d'épaule d'agneau de 7 heures aux prunes et aux pousses d'épinards, chou rouge en salade, jus aux graines de carvi*  
~~~

Suprêmes de caille fermière rôtis et les cuisses confites au romarin, pommes de terre paillasson à la betterave rouge, jus de cuisson au cassis ()*

Le fromage et les desserts

Feuilleté de reblochon et compotée d'oignons, roquette en salade, vinaigrette à la grenade et au lard fumé ()*
~~~

*Tartelette aux nectarines rôties, crème pâtissière à la vanille de Madagascar, coulis et sorbet aux abricots (\*)*  
~~~

Moelleux au chocolat amer, caramel au beurre salé, glace au poivre de Sichuan ()*

Menu Déjeuner à 26 €
Du mercredi 10 au samedi 13 Août 2022

*Petit pâté chaud de porc aux pruneaux d'Agen et aux pignons,
roquette en salade, vinaigrette à la framboise*

*Pavé de lieu rôti sur la peau,
légumes de saison à la coriandre et au gingembre au wok,
jus de viande aux citrons confits*

*Biscuit aux pêches, crème au caramel,
glace à l'anis vert*

Menu Déjeuner à 26 €
Du mercredi 17 au samedi 20 Août 2022

*Tombée de moules de Bouchot à la txistorra,
aux cébettes et au céleri branche,
délicate crème à la moutarde à l'ancienne*

*Fricassée de poulet fermier aux olives noires et au thym,
beignets de pommes de terre au basilic,
jus de viande à la tomate mi-séchée*

*Fine tarte amandine aux abricots, sauce caramel,
glace au bâton de réglisse*

MB Restaurant à la Maison

***Profitez chaque semaine
du « menu déjeuner »
en version « à emporter »***

***Sur commande
par téléphone 05 58 72 12 02
par sms 06 65 49 67 07
par courriel
mbrestaurant@orange.fr***

A retirer du mercredi au dimanche

Carte des Boissons

Boissons sans alcool

Vittel, Evian, Badoit, Eau de Perrier	1 l	5.00 €
Vittel, Evian, Badoit, Eau de Perrier, Perrier (33cl)	50 cl	4.00 €
Brasserie d'Olt sodas artisanaux : cola, citron, orange, myrtille, figue ou gentiane	25 cl	5.00 €
Olatu boissons artisanales du Pays Basque :	25 cl	6.00 €
Jus de pomme, jus de tomate au piment d'Espelette, jus d'abricot, thé glacé à la pêche, Force Basque (pomme-orange-kiwi), Detox (pomme-concombre-ananas-matcha-aloe vera), Red Euskadi (grenade-fraise-pomme-acaï)		
Café et Décaféiné Le Gascon		2.00 €
Dammann Frères : Thé vert Menthe Touareg, Thé fumé Lapsang Souchong, Bali, Jaune Lemon		2.00 €
Tisane des 40 sous, Tisane du berger, Tisane Fidji		2.00 €

Boissons avec alcool

Bières artisanales de la Brasserie d'Olt : blonde, blanche, ambrée	33 cl	6.00 €
Pastis Boyer Lou Sou, gentiane des Pères Chartreux	4 cl	5.00 €
AOP Maury Ambré ou Maury Grenat de Récolte	8 cl	5.00 €
Kir vin blanc (parfum maison ou crème de cassis et framboise de Cartron)	12 cl	5.00 €
Kir Blanquette de Limoux Antech	12 cl	8.00 €
Blanquette de Limoux Extra Brut ou Crémant de Limoux Rosé	12 cl	8.00 €
Coupe de Champagne Dosnon	12 cl	10.00 €

Cocktails Artisanaux

Spritz à la Française – Maison Pardi	12 cl	9.00 €
Negroni (gin, vermouth rouge, red bitter italien) – Cockorico	10 cl	9.00 €
Sex on the Beach (vodka, fruits rouges vanillés, pêche, ananas) – Cockorico	12 cl	9.00 €
Expresso Martini (vodka, liqueur café, cold brew) – Cockorico	12 cl	9.00 €
Gin Landais Coscorra Tonic	12 cl	9.00 €

Digestifs

Bas-armagnac Dartigalongue	15 ans	4 cl	8.00 €
	30 ans	4 cl	12.00 €
Rhum ambré de la Martinique Hardy Vieux VO		4 cl	8.00 €
Liqueur Pardi Maison Kina Karo		4 cl	8.00 €
Eaux de vie Cartron : Poire Williams, Framboise Sauvage, Quetsche		4 cl	8.00 €
Liqueur Cartron : pomme verte, peppermint vert		4 cl	8.00 €
Whiskys artisanaux : Finlaggan, Ann Deoch, Carnagh, Peat Peak, Johnny Drum		4 cl	8.00 €

Champagnes

Henri Dosnon Brut Sélection	45 €
Cattier Brut Icône	50 €
Lenoble Brut Nature Zéro Dosage	60 €
Cattier Brut Blanc de Blancs 1 ^{er} Cru	70 €
Cattier Brut Rosé 1 ^{er} Cru	70 €
Ruinart Brut	95 €
Billecart-Salmon Brut Rosé	115 €

Carte des Vins Blancs - 75 cl

Vins à moins de 30 €

Landes – Domaine de la Pointe – Les pieds dans le Sable 2021	20 €
Riesling – Georges Klein et Fils – Scherwiller 2018 *	21 €
Mâcon-Chardonnay – Domaine Gérald Talmard – Champ Saint-Pierre 2021 *	23 €
Gewurztraminer – Georges Klein et Fils 2016	23 €
Côtes du Rhône – Domaine de Marjolet 2020 *	23 €
Faugères – Domaine de Cottebrune – Les Moulins 2019	23 €
Pays de L'Hérault – Domaine du Mas des Armes – Heures Blanches 2020	23 €
Bergerac – Château Les Hauts de Caillevel – Fleur de Roche 2019 *	24 €
Monts de la Grage – Château La Dournie 2019 *	24 €
Saumur – Domaine de Nerleux – Cuvée des Nerleux 2021 *	25 €
Graves – Château Chante L'oiseau 2019 *	26 €
Beaujolais – Domaine des Terres Dorées 2020	26 €
Pacherenc du Vic Bilh – Odé d'Aydie 2021	28 €
Muscadet Sèvre & Maine sur Lie – Domaine Luneau Papin – La Grange 2020 *	29 €

Vins de 30 à 40 €

Menetou-Salon – Domaine Philippe Gilbert 2020 *	30 €
Hautes Côtes de Nuits – Domaine Bouhey et Fils 2020	31 €
Crozes Hermitage – Domaine Combier 2020 *	31 €
Collioure – Domaine Madeloc – Tremadoc 2020	32 €
Irouleguy – Xuri 2020	33 €
Chinon – Couly-Dutheil – Les Chanteaux 2017	33 €
Côtes de Provence – Château Léoube 2021*	33 €
Jurançon – Camin Larredya – La Part Davan 2019 *	35 €
Chablis – Domaine Louis Moreau 2020 *	38 €
Pouilly Fumé – Domaine Masson Blondelet – Villa Paulus 2019	39 €
Savigny Les Beaune – Domaine du Prieuré 2020	39 €

Vins à plus de 40 €

Sancerre – Domaine Durand 2019	40 €
Minervois – Clos du Gravillas – L'inattendu 2014 *	40 €
Vacqueyras – Domaine la Monardière – Galéjade 2019 *	40 €
Pessac-Léognan – Château Lamothe Bouscaut 2017	43 €
Savennières – Château Soucherie – Clos des Perrières 2016	45 €
Saint-Joseph – Domaine Courbis 2020	46 €
Cru Communal Goulaine – Domaine Luneau Papin – Excelsior 2015 *	53 €
Côtes Catalanes – Château de L'Ou – Secret de Schistes 2019 *	55 €
Mercurey 1^{er} Cru – Domaine de Suremain – En Sazenay 2018	55 €
Châteauneuf-du-Pape – Domaine Grand Veneur – La Fontaine 2016 *	75 €

Carte des Vins Rosés - 75 cl

Landes – Domaine de la Pointe – Les pieds dans le Sable 2021	20 €
Chinon – Couly-Dutheil 2020	20 €
Irouleguy – Mignaberry 2021	21 €
Côtes du Rhône – Domaine de Marjolet 2020 *	23 €
Pays de L'Hérault – Domaine du Mas des Armes – Cavalino 2021	23 €
Saint-Chinian – Château La Dournie 2021 *	24 €
Menetou-Salon – Domaine Philippe Gilbert 2019 *	30 €
Côtes de Provence – Château Léoube 2021 *	33 €

Carte des Vins Rouges - 75 cl

Vins à moins de 30 €

Landes – Domaine de la Pointe – Les pieds dans le Sable 2020	20 €
Chinon – Couly-Dutheil – Les Gravières 2019	20 €
Pinot Noir – Georges Klein et Fils 2020 *	21 €
Bordeaux – Château Croix de La Brie – Camille 2018	22 €
Bourgogne – Domaine Gérald Talmard – L'aurore des sens 2020 *	23 €
Faugères – Domaine de Cottebrune – Les Moulins 2019	23 €
Côtes du Rhône – Domaine de Marjolet 2019 *	23 €
Pays de L'Hérault – Domaine du Mas des Armes – Grains de sagesse 2021	23 €
Bergerac – Château Les Hauts de Caillevel – Fruissance 2020 *	24 €
Saint-Chinian – Château La Dournie 2019 *	24 €
Cabardès – Domaine de Cabrol – Vent d'Ouest 2017 *	25 €
Côtes du Marmandais – Domaine Emilien Jean – Be Api 2018	25 €
Graves – Château Méric 2019 *	26 €
Saumur Champigny – Château de Villeneuve 2020 *	26 €
Madiran – Odé d'Aydie 2017	27 €
Saint-Georges-Saint-Emilion – Château Macquin 2018	28 €
Morgon – Domaine des Terres Dorées 2020	29 €
Vinsobres – Domaine Chaume-Arnaud 2017 *	29 €

Vins de 30 à 45 €

Hautes Côtes de Nuits – Domaine Bouhey et Fils – Les Dames Huguette 2019	31 €
Crozes Hermitage – Domaine Combier 2021 *	31 €
Collioure – Domaine Madeloc – Serral 2019	32 €
Menetou-Salon – Domaine Philippe Gilbert 2020 *	33 €
Rasteau – Domaine des Escaravailles – La Ponce 2018	33 €
Minervois – Clos du Gravillas – Sur la Lune 2018 *	33 €
Irouleguy – Omenaldi 2019	33 €
Côtes de Provence – Château Léoube 2019 *	33 €
Médoc – Château Dompierre – Les Charmes 2019	36 €
Moulin à Vent – Domaine des Terres Dorées 2019	36 €
Costières de Nîmes – Château Beaubois – Denim 2019 *	38 €
Gigondas – Pierre Amadieu – Romane Machotte 2018	39 €
Savigny Les Beaune – Domaine du Prieuré – Les Grands Picotins 2019	39 €
Bourgueil – Domaine Cognard – Cuvée Caudalies 2015	39 €
Sancerre – Domaine Durand 2019	40 €
Vaqueyras – Domaine la Monardière – Vieilles Vignes 2019 *	40 €
Saint Emilion – Château Roylland 2000	40 €
Cairanne – Domaine des Escaravailles – La Boutine 2016	42 €
Cabardès – Domaine de Cabrol – La Dérive 2013 *	42 €
Pessac-Léognan – Château Lamothe Bouscaut 2018	43 €
Pic Saint-Loup – Château Lancyre – Grande Cuvée 2018	44 €

Vins à plus de 45 €

Saint-Joseph – Domaine Courbis 2019	46 €
Crozes Hermitage – Domaine Combier – Cap Nord 2020 *	51 €
Mercurey 1^{er} Cru – Domaine de Suremain – Clos l'Evêque 2018	55 €
Côtes Catalanes – Château de L'Ou – Secret de Schistes 2018 *	60 €
Pomerol – Château de Valois 2016 *	60 €
Pays de L'Hérault – Domaine du Mas des Armes – 360° 2019	60 €
Moulis – Château Poujeaux 2000	65 €
Cahors – Château du Cèdre 2015 *	65 €
Saint-Estèphe – Château Haut-Marbuzet 2017	65 €
Châteauneuf-du-Pape – Domaine Grand Veneur – Les Origines 2014 *	75 €
Côtes du Vivarais – Domaine Gallety – La Syrare 2016	80 €

Carte des Vins

Vins « au Bec »

Verre 5.00 €

25 cl 8.00 €

50 cl 16.00 €

Blanc Moelleux	Côtes de Gascogne – Domaine de Fortunet 2021 * Maury – Les Vignerons de Maury 2020
Blanc Sec	Côtes de Gascogne – Domaine de Fortunet 2021 * Touraine – Domaine Biet – Sauvignon 2020 * Côtes du Rhône – Domaine de Marjolet – Viognier 2019 *
Rosé	Touraine – Domaine Biet 2020 *
Rouge	Touraine – Domaine Biet – Pinot noir 2021 * Collines Rhodaniennes – Domaine Jeanne Gaillard – Syrah 2020 Côtes de Bourg – Château Relais de la Poste 2018

Vins « en 50 cl »

Vins Blancs

Pays de L'Hérault – Domaine du Mas des Armes – Heures Blanches 2021	18 €
Côtes du Rhône – Domaine de Marjolet 2021 *	18 €
Collioure – Domaine Madeloc – Tremadoc 2016	24 €
Côtes de Provence – Château Léoube 2021 *	25 €
Chinon – Couly Dutheil – Les Chanteaux 2018	25 €
Irouleguy – Xuri 2019	26 €

Vins Rosés

Chinon – Couly Dutheil 2020	16 €
Irouleguy – Mignaberry 2021	18 €
Côtes du Rhône – Domaine de Marjolet 2019 *	18 €
Pays de L'Hérault – Domaine du Mas des Armes – Cavalino 2020	18 €
Côtes de Provence – Château Léoube 2020 *	25 €

Vins Rouges

Chinon – Couly Dutheil – Les Gravières 2019	16 €
Côtes du Rhône – Domaine de Marjolet 2020 *	18 €
Pays de L'Hérault – Domaine du Mas des Armes – Grains de sagesse 2021	18 €
Graves – Château Méric 2019 *	19 €
Collioure – Domaine Madeloc – Serral 2016	24 €
Côtes de Provence – Château Léoube 2019 *	25 €
Irouleguy – Omenaldi 2017	26 €

* vins biologiques ou Haute Valeur Environnementale