

---

## CHAMPAGNE AU VERRE (15 CL)

---

<b>DEHU - BRUT</b>	12 €
<b>DEHU - ROSÉ</b>	14 €
<b>BILLECART-SALMON BRUT RÉSERVE</b>	15 €
<b>BILLECART-SALMON BRUT ROSÉ</b>	18 €

---

## UN VRAI VERRE DE VIN (17 CL)

---

### BLANCS

2011 <b>QUINCY</b> DOMAINE DES CROIX	7 €
2010 <b>BOURGOGNE CHARDONNAY</b> A & A DEVILLARD	7,50 €
2010 <b>RIESLING</b> GRAND CRU « OSTERBERG » DOMAINE AGAPÉ	8 €

---

### ROUGES

2008 <b>BORDEAUX SUPÉRIEUR</b> LE BORDEAUX DE MAUCAILLOU	6 €
2009 <b>CÔTES DU RHÔNE</b> « PARALLÈLE 45 » PAUL JABOULET AINÉ	5 €
2011 <b>TOURAINÉ</b> « 1ÈRE VENDANGES » HENRY MARIONNET	6 €

---

### ROSÉ

2011 <b>CÔTES DE PROVENCE</b> « L'ALYCASTRE » DOMAINE DE LA COURTADE	6 €
-------------------------------------------------------------------------	-----

---

## APÉRITIFS

---

<b>PASTIS HENRI BARDOUIN</b> (4 CL)	4,50 €
<b>MARTINI BIANCO, ROSSO</b> (7 CL)	4,50 €
<b>CAMPARI BITTER</b> (7 CL)	7,50 €
<b>SPRIT</b> (15 CL)	7 €
<b>AMERICANO MAISON</b> (15 CL)	9 €

---

## SOFTS, JUS ET EAUX

---

<b>COCA-COLA CLASSIC, LIGHT, ZERO</b> (33 CL)	5 €
<b>JUS DE FRUITS GRANINI</b> JUS ORANGE, TOMATE, ABRICOT	5 €
<b>PERRIER</b> (33 CL)	5 €
<b>EVIAN, CHATELDON, BADOIT</b> (75 CL)	6,50 €

---

## BIÈRES

---

<b>HEINEKEN PRESSION</b>	4,50 €
<b>CORONA</b> (33 CL)	7,50 €

---

## ALCOOLS (5 CL)

---

<b>GIN BOMBAY SAPPHIRE</b>	9 €
<b>VODKA GREY GOOSE ORIGINAL WHISKY</b>	12 €
<b>J&amp;B RARE</b>	9 €
<b>GLENFIDDICH 12 ANS</b>	10 €
<b>OBAN 14 ANS</b>	14 €
<b>COGNAC REMY MARTIN</b>	12 €
<b>WILLIAMINE MORAND</b>	12 €
<b>PRUNE DE SOUILLAC ROQUE</b>	10 €

---

## BOISSONS CHAUDES

---

<b>THÉS DAMMANN : THÉ VERT JASMIN, THÉ GOUT RUSSE, DARJEELING</b>	5 €
<b>CAFÉ KIMBO INTEGRITY RAINFOREST</b>	3,50 €

---

# MANGER

---

UN ZESTE D'INSERTION,  
UNE PINCÉE DE **FORMATION**,  
UNE BONNE DOSE D'AMITIÉ...

**MANGER**, RESTAURANT **SOLIDAIRE**,  
UNIT LES **GRANDS CHEFS**  
EN FAVEUR DE L'**EMPLOI**.

---

### MANGER

JE MANGE, TU MANGES, IL/ELLE MANGE...

C'EST UN PROJET FRATERNEL QUI MONTRE QUE CUISINER EST AUSSI UN VECTEUR DE GÉNÉROSITÉ ET D'ENSEIGNEMENT, QUE LA CULTURE DU GOÛT N'EST PAS RÉSERVÉE À UNE ÉLITE, QUE LE TRAVAIL EST UNE MANIÈRE DE S'ACCOMPLIR. EXPRESSION CONCRÈTE DES ACTIONS DE L'ASSOCIATION TOQUES & PARTAGE, CRÉÉE EN 2010, LE RESTAURANT A POUR OBJECTIF DE PERMETTRE À DES PERSONNES EN SITUATION D'EXCLUSION PROFESSIONNELLE DE SE RÉINSCRIRE DANS LA SOCIÉTÉ GRÂCE AUX MÉTIERS DE LA RESTAURATION.

CE PROJET FÉDÈRE DE GRANDS CHEFS FRANÇAIS QUI OFFRENT UNE DE LEURS RECETTES POUR COMPOSER LE MENU SAISONNIER DU « DÎNER DES CHEFS ». PROPOSÉ EN SOIRÉE ET SUR RÉSERVATION, CE FLORILÈGE DE CRÉATIONS CULINAIRES MARQUE AINSI L'IMPLICATION DE CHACUN DANS LA CRÉATION DE CETTE ADRESSE SINCÈRE ET SAVOUREUSE.

THIERRY MONASSIER  
PRÉSIDENT DE TOQUES & PARTAGE

❖  
MENU DE LA  
SAINT-SYLVESTRE  
❖

130 € PAR PERSONNE

**COUPE DE CHAMPAGNE**

❖

**AMUSE BOUCHE**

❖

**TERRINE DE FOIE GRAS À LA SANGRIA BLANCHE,**  
CHUTNEY DE MANDARINES, MELBA DE PAIN D'ÉPICES

❖

**NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES,**  
RIS DE VEAU ET JUS À LA TRUFFE

❖

**FILET DE CHEVREUIL SAUCE GRAND VENEUR,**  
MINI BETTERAVES GLACÉES AU VIN ROUGE

*ou*

**PIÈCE DE BAR,**  
POIREAUX BRÛLÉS, OIGNONS GRELOTS, JUS COURT TRANCHÉ À L'HUILE D'ARGAN

❖

**FROMAGE SÉLECTION,**  
QUELQUES POUSSÉS DE SAISON

❖

**MILLE-FEUILLE AUX MARRONS GLACÉS**

❖

**MIGNARDISES**

**CHEF DE CUISINE : WILLIAM PRADELEIX**

PRIX NETS EN € - TAXES & SERVICE COMPRIS - PROVENANCE DES VIANDES U.E

10% DES RECETTES DU DINER DES CHEFS SONT REVERSÉS À TOQUES & PARTAGE POUR SOUTENIR SES ACTIONS EN FAVEUR DE L'INSERTION