

1908

# Le Chardenoux

CYRIL LIGNAC

## COQUILLAGES & CRUSTACÉS

---

Crevettes croustillantes / mayonnaise épicée / sésame	18 €
Encornets / sauce chorizo / tomates	17 €
Galette craquante / tourteau / curry Madras / avocat	25 €
6 huîtres Marennes Oléron / vinaigrette cerise	18 €

## CRUS & MARINÉS

---

Crispy sushi / saumon / agrumes / mayonnaise chipotle	16 €
Carpaccio de dorade / huile d'olive / baies roses	19 €
Bar mariné / vinaigrette yuzu miel / avocat wasabi	19 €
Salade de légumes / sauce César / parmesan	12 €
Saumon mariné / romaine / sauce sésame	17 €

## MER & TERRE

---

Saumon grillé / épices tandoori / pousses de soja	25 €
Goujonnettes de sole / sauce tartare	29 €
Cabillaud à l'huile d'olive / sauce pimentée	27 €
Ravioles de langoustines / bisque / Noilly Prat	28 €
Lobster roll / avocat / sucrine	29 €
Bar en croûte de sel / vierge de légumes (pour 2)	90 €
Volaille rôtie / épices saté / citron	26 €
Cheeseburger / Cheddar / mayonnaise chipotle	28 €

## ACCOMPAGNEMENTS

---

Purée de pommes de terre à la vanille / poêlée d'haricots verts
Frites fraîches / brocolis vapeur au sésame

## DESSERTS

---

Saint-Nectaire / salade verte	13 €
Choux chantilly / sauce chocolat chaud	13 €
Baba au rhum / crème fouettée vanille	13 €
Biscuit coulant au chocolat guanaja / passion	13 €
Mille-feuille / crème vanille / praliné noix de pécan	13 €
Pain perdu / framboises / glace pistache	13 €
Fraises fraîches / meringue / sorbet fraises	13 €

## COCKTAILS AU DÎNER UNIQUEMENT

---

<b>BELLINI FRUITÉ ET PÉTILLANT</b> Champagne, purée de pêche, crème de pêche	16 €
<b>PALOMA POPY SEC ET AMER</b> Tequila Milagro, sirop d'agave infusé au thym, jus de pamplemousse, Aperol, jus de citron, sel noir	14 €
<b>MIDNIGHT IN PARIS DOUX ET FLORAL</b> Vodka Zubrowka Czana infusée à la fleur d'hibiscus, framboises fraîches, Rinquinquin à la pêche, jus de citron	13 €
<b>GREEN GARDEN FRAIS ET FLORAL</b> Gin Tanqueray, concombre, shiso, menthe, chartreuse verte, jus de citron vert	15 €
<b>LA ISLA BONITA ONCTUEUX ET DELICAT</b> Rhum Sailor Jerry, jus de mangue, liqueur de noix de coco, sirop de tonka maison, angostura bitter	14 €
<b>PRETTY PINK PARFUMÉ ET PÉTILLANT</b> Champagne, framboises fraîches, litchi, vodka Zubrowka Czana infusée à la rose	16 €
<b>CARIBBEAN MULE EXOTIQUE ET ÉPICÉ</b> Rhum Sailor Jerry, sirop cinq épices maison, fruit de la passion, ginger beer, jus de citron	14 €
<b>ROSEMARY NEGRONI FLORAL ET AMER</b> Gin Tanqueray infusé au romarin, Ramazzotti Rosato, Suze	14 €
<b>MONKEY BUSINESS FRAIS ET RELEVÉ</b> Whisky Monkey Shoulder, menthe fraîche, cordial gingembre, thé noir à la bergamote	14 €
<b>MISS SAYORI SANS ALCOOL</b> Thé vert Sencha, framboises fraîches, hibiscus, jus de citron vert	10 €
<b>PÉCHÉ MIGNON SANS ALCOOL</b> Menthe fraîche, purée de pêche, ginger ale, cordial sureau, jus de citron	10 €
<b>LES CLASSIQUES</b> Negroni, Old Fashioned, Moscow Mule, Pisco Sour, P*** Star Martini, Cosmopolitan, Dry Martini, Bloody Mary	15 €

*Prix nets en euro, taxes et service compris. Le Chardenoux n'accepte pas les chèques.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*