

RESTAURANT PANORAMIQUE

LA TOUQUE

HIPPODROME DE DEAUVILLE - LA TOUQUES



LES TABLES
BARRIÈRE



LES ENTRÉES

Carpaccio de tomates multicolores <i>burrata, pignon de pin, copeaux de parmesan et pesto</i>	19 €
Tartare de saumon <i>suprêmes de pomelos, tomates confites et balsamique réduit</i>	23 €
Gourmandise Estivale <i>sucrine, tomates cœur de bœuf, radis, melon, pastèque, saumon fumé et cœur d'artichauts marinés, vinaigrette</i>	17 €
Pata Negra et ses condiments	36 €

LES PLATS

Filet de bœuf snacké <i>sauce au poivre mignonnette, frites et tomate confite</i>	33 €
Médallions de veau gratinés <i>fine caponata Méridionales, roquette</i>	26 €
Pavé de bar rôti, sauce Homardine, pomme écrasée à la ciboulette et tomates confites	33 €
Dos de saumon rôti <i>légumes confits, sauce vierge</i>	27 €

MENU ENFANT (pour les enfants de -12 ans)

20 €

Saumon fumé
ou
Tomate mozzarella Buffalo

Escalope de saumon rôti
ou
Steak haché
Garniture au choix : Frites ou ratatouille

2 boules de glace

Viande bovine née, élevée et abattue en France. Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil.

LES DESSERTS

Assiette de fromages affinés <i>sucrine et vinaigre balsamique de pomme verte</i>	10 €
Tarte fine aux pommes	12 €
Fondant au chocolat	12 €
Tarte citron meringuée	12 €
Assiette de fruits rouges	12 €
Café gourmand	13 €
Glace/ Sorbet : vanille, café, fraise, citron, pistache, passion : 3 boules	10 €

LA SÉLECTION BARRIÈRE

	15cl	75cl
■ PETIT CHABLIS AOC	10 €	48 €
Domaine Christophe		
Vibrant de minéralité par ses notes crayeuses et iodées, ce Petit Chablis est un hommage aux sols calcaires du nord de la Bourgogne et une des plus belles lectures de l'appellation.		
■ MENETOU-SALON AOC	9 €	43 €
Domaine Paul-Henry Pellé		
Ce beau sauvignon est un blanc élané, frais et digeste, teinté d'agrumes et de menthol. Un must pour éveiller les papilles.		
■ CÔTES DE PROVENCE AOC	8 €	35 €
«Maur & More», Château Saint-Maur		
Cet illustre Cru Classé des Côtes de Provence rend hommage au terroir millénaire du Massif des Maures, près de Saint-Tropez, modèle d'équilibre et de sincérité aromatique, il évoque l'abricot frais, les agrumes et le fenouil incontournable en Provence !		

LA CARTE DES VINS & APÉRITIFS

CHAMPAGNES

	<i>Coupe 12cl</i>	<i>Bouteille 75cl</i>
Fouquet's Brut	12 €	68 €
Moët & Chandon Brut	14 €	75 €
Moët & Chandon Rosé		90 €
Dom Pierre Dom Pérignon		550 €
Kir Royal	14 €	
Kir vin blanc	8 €	

ALCOOLS

Americano maison 12cl.....	10 €
Vermouth 6cl, amer 6cl, anis 4cl, Get 27 4cl	8 €
Whisky W. Lawson 4cl	8 €
Gin Gordon's 4cl	8 €
Vodka Smirnoff rouge 4cl	8 €
Whisky : Chivas, Jack Daniel's 4cl	10 €
Pommeau 6cl	6 €
Accompagnement alcool	2.50 €

LES BORDEAUX ROUGES

	<i>15cl</i>	<i>150cl</i>	<i>Bouteille 75cl</i>
AOC Baron Nathaniel, Baron Philippe de Rothschild			75 €
AOC Dada de Rouillac Pessac Leognan, Cabernet Sauvignon, Merlot			49 €
AOC Bourdeaux numéro 1	8 €		31 €
AOC Château les Ormes de Pez - Saint-Estèphe			175 €
AOC Château Le Jurat St Émilion			55 €

LES BOURGOGNES BLANCS

AOC Chablis Saint Martin, Domaine Laroche	59 €
AOC Puligny Montrachet, Bouchard Père et Fils	145 €

VINS ROUGES

AOC Sancerre «J. Mellot» - Val de Loire	46 €
AOC Brouilly «Château de la Chaize» - Beaujolais	39 €
AOC Côtes du Rhône, Chanteclerc Duboeuf	28 €

VINS BLANCS

AOC Pouilly fumé «Le Tronsec» - Val de Loire	49 €
AOC Sancerre, Les Collinettes, Val de Loire	52 €
IGP Pays D'oc Chardonnay, De La Chevalière, Languedoc Roussillon.....	32 €

VINS ROSÉS

AOP Côtes de Provence, « Maur & More », Château Saint Maur	35 €
AOP Côtes de Provence, Château Minuty, Cuvée Or, Cru Classé	95 €

CIDRE

Cidre du Pays d'Auge «Daufresne» 75cl	12 €
---	------

CALVADOS

Calvados Lecompte 25 ans 4cl	28 €
Calvados Château du Breuil 12 ans 4cl	10 €
Fine de Cognac Hennessy 4cl	8 €

Vittel, Perrier Fines Bulles..... 50cl 4 €	11 6 €
Perrier 33cl, Coca-Cola 33cl	4 €
Orangina 25cl, Fuze Tea 25cl	4 €
Jus de fruits Jus d'orange, Ananas, Multivitaminé, tomate 25cl	5 €
Bière bouteille Heineken 33 cl	5 €
Café expresso, chocolat	3 €
Thé, infusion Palais des thés	5,50 €