

Restaurant Semi-Gastronomique



33 Route de la Ferme du Pavillon
77600 Chanteloup-en-Brie

 01 60 97 99 57

 le_10vins

 Restaurant le 10vins

www.le10vins.fr

NOS ENTRÉES

Œuf fermier mollet, Chou-Fleur en Velouté, noisette de la Brie et Comté.	14€
<i>*Bourgogne Blanc 2022 Frédéric Leprince 12cl</i>	12€
Foie Gras Mi-Cuit, Coings, miel et porto Blanc	22€
<i>*Porto « Fine White » 10cl</i>	13€
<i>La Végétale</i>	
Tarte de légumes de saison, espumat curry	17€
<i>*Principauté de Orange « Les 2 albions » 2022 Saint-Cosme 12cl</i>	10€

La présence d'allergènes étant possible dans de très nombreux produits,
merci de nous informer de vos allergies ou intolérances lors de la prise de commande

NOS PLATS

La Pêche

Bar, betterave crapaudine pickles et vin jaune 24€
*St Peray 2021 Les Vins de Viennes 12cl 11€

**Saint Jacques, radis japonais butternut
et cardamome verte** 26€
*Montlouis-sur-loire « Touche Mitaine »
Rocher des Violettes 2021 12cl 10€

Les Viandes

**Cochon de Dagny lacqué, carottes braisées
aux baies roses et jus épicés.** 24€
*Côtes Catalanes « Jasse » 2022 Domaine Gauby 12cl 12€

**Suprême de volaille fermière, patate douce,
grenade, pavot** 26€
*Morgon 2022 Julien Sunier 12cl 12€

**Filet de Bœuf, pressé dauphinois
et artichaut estragon.** 32€
*Margaux 2013 Château des Eyrins 12cl 15€

* Suggestion du Chef Sommelier

** Viandes d'origine Française

Prix net en € service compris, chèques non-acceptés

NOS FROMAGES & DESSERTS

Assiette affinée

3 fromages

5 fromages



12€

16€

Nos gourmandises

Choux-Princesse

Praliné, sarrazin, rhum brun

Sauternes Château Briattes 2019 10cl

14€

13€

Tarte Trois chocolat

Mousse chocolat , glace sarawak

Porto Late Bottle Vintage 2017 Graham's

14€

20€

Poire d'Automne

Crèmeux dulcey et amande et sorbet poire amande

Coteaux du Layons 2022 Château de la Roulerie 10cl

12€

10€



* Suggestion du Chef Sommelier

Prix net en € service compris, chèques non-acceptés

NOS MENUS

MENU DU MIDI (du Mardi au Vendredi & hors jours fériés)

Entrée / Plat ou Plat / Dessert

30€

Entrée / Plat / Dessert

38€

MENU DÉCOUVERTE

75€

*Amuse-bouche, Entrée / Poisson & Viande
Dessert & Mignardises*

ACCORD METS ET VINS

40€

*4 verres de 10cl pour le menu découverte
Recommandé par notre Chef Sommelier*

MENU ENFANT

14€

Plat et dessert

À LA CARTE

Selon vos envies

