

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 ENTREES

Œuf Parfait

Champignon & Marron, Galette de Blinis & Pancetta

**Soave Classico 2022 Zeni Italie 12cl*

15€

9€

Foie Gras Marbré

Clémentines Marinées, Tuile Cacao

**Primitivo Di Manduria 2017 San Marzano 10cl*

24€

13€

Maquereau

Panais, Moutarde de Meaux & Pickels de Betteraves

**St Peray 2022 Les Vins de Viennes 12cl*

18€

11€

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

Cabillaud d'Hiver

Poireaux Braisés & Céleri, Sauce Agrumes & Epices

**Pouilly-Fumé « Dans le Miroir » 2022 E. Mellot 12cl*

27€

13€

Saint Jacques

Radis Japonais, Butternut & Cardamone Verte

**Montlouis « Touche Mitaine » Rocher Des Violettes 2021 12cl*

32€

11€

Les Viandes

Cochon de Dagny Laqué

Carottes Braisées Aux Baies roses & Jus Epicés.

**Côtes Catalanes « Jasse » 2022 Domaine Gauby 12cl*

24€

12€

Canette

Salsifis Rôtis, jus d'ail noir

**Shiraz 2018 De Bortoli, Australie 12cl*

29€

11€

Filet Mignon de Veau

Polenta & potimarron Rôti. Jus doux

**Touraine « Côt » 2021 Rocher des Violettes 12cl*

34€

10€

NOS FROMAGES & DESSERTS

Assiette affinée

3 fromages	12€
5 fromages	16€

Nos gourmandises

Glaces & Sorbets	12€
<i>Sélection du Chef Pâtissier</i>	

Choux-Princesse	14€
Praliné, Sarrazin & Rhum Brun	
<i>*Madère « Mi-Sec » Belem's 10cl</i>	13€

Coconut	15€
Glace Coco, Gelée Citron Vert, Espuma Mangue & Passion	
<i>*Aneto « Ines » Vendanges Tardives 2022, Portugal 10cl</i>	15€

La Pomme D'Antan	14€
Royal Gala, Caramel Chocolat & Cidre	
<i>*Coteaux du Layon 2022 Château de la Roulerie 10cl</i>	10€

** Suggestion du Chef Sommelier* Prix net en € service compris, chèques non-acceptés

NOS MENUS

MENU DU MIDI (*Hors Jours Fériés*)

<i>Entrée / Plat ou Plat / Dessert</i>	30€
<i>Entrée / Plat / Dessert</i>	38€

MENU DECOUVERTE 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€

*Volaille Ou Poisson / Frites Ou Autres
Glace / Sorbet Ou Dessert du Moment*

A LA CARTE Selon vos envies

