

Le Petit Prince

Menu

(+10% Suplemento terraza / IVA INCLUIDO)

Tapeo

TABLA DE QUESOS FRANCESES	12,00€
PATÉ DE CAMPAÑA Y RILLETES DE PATO	9,00€
QUESO ST MARCELLIN HORNEADO	7,00€
QUESO BRIE EMPANADO	8,00€
PATATAS FRITAS CASERAS CON 3 SALSAS	7,00€
CROQUETAS DE QUESO AZUL (5 UNIDADES)	9,00€
CROQUETAS DE BOLETUS (5 UNIDADES)	9,00€
MIX DE CROQUETAS (8 UNIDADES)	13,00€
MEDIA DOCENA DE CARACOLES DE BORGOÑA	8,00€
FOIE GRAS MI-CUIT CASERO (130 GR)	18,00€

Carnes

CARPACCIO DE TERNERA	13,00€
CONFIT DE PATO AL HORNO	15,00€
“STEACK TARTARE” CORTADO AL CUCHILLO	15,00€
ENTRECOTE CON GRATIN DAUPHINOIS	16,00€
BOEUF BOURGUIGNON	16,00€
MAGRET DE PATO CON MANZANAS CONFITADAS	18,00€

Postres

TARTA TATIN	4,50€
PASTEL DE CHOCOLATE NEGRO	4,50€
CRÊME BRULÉE	4,50€

Ensaladas

ENSALADA DE ESCAROLA, BEICON Y HUEVO POCHÉ	9,00€
ENSALADA DE QUESO DE CABRA HORNEADO	10,00€

Baguettes con patatas fritas caseras

BAGUETTE DE ROASTBEEF CON SALSA TÁRTARA	9,00€
BAGUETTE DE QUESO REBLOCHON Y BEICON	7,00€

Burgers

BURGER QUESO DE CABRA. BEICON Y CEBOLLA CONFITADA	12,00€
BURGER CON SALSA TRUFADA	13,00€

Platos gratinados

TARTIFLETTE	13,00€
CREPE DE CHAMPIÑONES GRATINADA	11,00€
CREPE DE QUESO BRIE Y BEICON GRATINADA	10,00€

Pescados

El pescado en crudo ha sido sometido a congelación según legislación vigente

RAYA A LA MANTEQUILLA NEGRA	16,00€
TARTAR DE SALMÓN	16,00€
LENGUADO A LA “MEUNIÈRE”	18,50€

Le Petit Prince

Menú del Mediodía 13,90€

(+10% Suplemento terraza / IVA INCLUIDO)

Desde el 03 al 06 de Agosto

De 13:00 a 16:30 hrs. de Martes a Viernes

Primeros:

Ensalada con perlas de mozzarella y tomates cherry
Crema fría de verduras
Tourte de pollo y champiñones

Segundos:

Carpaccio de salmón
Pollo al estragón
Calabacín «farcié» (Relleno de carne picada especiada)

Postres caseros (ó café/infusión)

Crêpe de chocolate
Tarta tatin de manzanas
Tarta de albaricoques

(El menú es individual, incluye 1 bebida y pan)

Le Petit Prince

Les Blancs

	COPA	
D.O.RUEDA		
FINCAFEROES, «VERDEJO»	3.00€	16.00€
A.O.C BORDEAUX		
CHÂTEAU GANDOY PERRINAT "SAUVIGNON!BLANC"	3.00€	20.00€
D.O. RIASBAIXAS		
LEYRA REYERO «ALBARIÑO»		18.00€
D.O. RIOJA		
OSCAR TOBÍA RESERVA «VIURA», «MALVASIA», «MATURANA», «TEMPRANILLO BLANCO»		35.00€
A.O.C ALSACE		
DOMAINE DU MOULIN DE DUSENBACH «GEWURZTRAMINER»		28.00€
DOMAINE DU MOULIN DE DUSENBACH «RIESLING»		23.00€
A.O.C FRANCKEN. SCHIEFERKOPF, «SYLVANER»		21.00€
A.O.C LOIRE TOURRAINE		
POINTES D'AGRUMES «SAUVIGNONBLANC»		18.00€
A.O.C PETIT CHABLIS		
DOMAINE DU CHARDONNAY «CHARDONNAY»		23.00€
A.O.C POULLY FUMÉ		
TERRE DE CAILLOTES «SAUVIGNONBLANC»		24.00€
A.O.C BOURGOGNE		
MACON-VILLAGES, «CHARDONNAY»		24.00€
POULLY FUISSÉ, «CHARDONNAY»		29.00€

Vins Rosés

D.O. RIBERA DEL DUERO		
PEÑALOSA, «ALBILLO, TINTA DEL PAÍS»	3.00€	15.00€
A.O.C BORDEAUX		
CHÂTEAU GANDOY PERRINAT "MERLOT"	3.00€	16.00€

Le Petit Prince

Champagne

COPA

LINARD GONTIER BRUT, "CHARDONNAY. PINOT NOIR" 5.00€ 30.00€	3.00€	16.00€
LINARD GONTIER ROSÉ "CHARDONNAY, PINOT NOIR" 39.00€		
LINARD GONTIER BLANCS DE BLANCS "CHARDONNAY" 39.00€	3.00€	20.00€
JACQUART SIGNATURE 5 AÑOS "CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER" 55.00€		
JACQUART MOSAIQUE ROSÉ "PINOT NOIR.CHARDONNAY, PINOT MEUNIER" 58.00€		18.00€
LA VEUVE CLICQUOT "CHARDONNAY, PINOT MEUNIER" 55.00€		
MOËT & CHANDON, "PINOT NOIR, PINOT MEUNIER, CHARDONNAY" 55.00€		35.00€
RUIART BRUT, "CHARDONNAY, PINOT NOIR" 62.00€		
RUIART BLANCS DE BLANCS, "100% CHARDONNAY" 70.00€		28.00€
A.O.C BORDEAUX		23.00€
CHÂTEAU HAUT GALOUCHEY MOELLEUX, "SÉMILLON. MUSCADELLE, SAUVIGNON GRIS"	3.00€	20.00€

Vins Doux

18.00€

23.00€

24.00€

24.00€

29.00€