



CUISINE FAITE MAISON À BASE DE PRODUITS FRAIS DE SAISON

# *la Table de l'Enclos*

*Tél. : 09 87 51 21 47*  
*latabledelenclos@orange.fr*

---

*www.la Table de l'Enclos.fr*



## FORMULE DU MIDI *Suggestions sur ardoise selon marché*



### POUR COMMENCER

<i>Carpaccio de bœuf</i> .....	9€
<i>Carpaccio de saumon</i> .....	9€
<i>Assiette de charcuterie</i> .....	14€
<i>Assiette de charcuterie et de fromage</i> .....	14€
<i>Supplément frites maison et salade</i> .....	4€

### SUR LE GRILL

<i>Entrecôte (300g)</i> .....	18€
<i>Côte de bœuf (2 personnes) et son os à moelle</i> .....	54€
<i>Côte de veau (400g) et sa crème de girolles</i> .....	25€
<i>Magret de canard entier</i> .....	24€



### POISSONS

<i>Ardoise du pêcheur selon arrivage</i> .....	26€
<i>Poisson du marché</i> .....	<i>voir carte</i>

### TARTARES

<i>Tartare de bœuf</i> .....	15€
<i>Tartare gorille (poêlé)</i> .....	16€
<i>Tartare de thon</i> .....	16€



*Garnitures au choix : Frites maison, pommes grenailles, légumes frais du jour, salade*

*Sauce au choix : poivre, roquefort, porto, girolles, foie gras*

### MENU ENFANT 10€

*Steak haché maison ou chicken nuggets maison*

*Frites maison ou légumes frais du jour*

*Cornet de glace artisanale*

# Carte de saison

## les ENTRÉES

- Duo de foie gras chutney aux figues (pain d'épices et sa liqueur de noix) ..... 14 €
- Déclinaison de saumon (saumon gravlax, tartare de piquillos, mousse de saumon au citron)..... 12 €
- Tatin de magret séché aux pommes sur son mesclun aux noix et vinaigre de cidre ..... 13 €
- Millefeuille de rouget et légumes au pesto ..... 12 €
- Tartare de thon au yuzu et fruits de la passion en pomme d'amour ..... 12 €

## les PLATS

- Noix de St Jacques, caviar d'aubergines aux épices douces mousseline de carottes aux cebettes et sauce vanille... 26 €
- Souris d'agneau confite à l'ail rose de Lautrec écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe..... 23 €
- Poisson du marché façon meunière, tagliatelles fraîches aux légumes de saison ..... 23 €
- Tournedos de canard Rossini, risotto shiitake, sauce porto..... 25 €
- Gambas sautées au whisky, gingembre, coriandre et sauce huître, riz vénéré et poireaux à la crème ..... 26 €

## les DESSERTS

- Gratin de framboises au citron et duo de coulis ..... 7 €
- Sphère de chocolat au cœur fruité et croustillant ..... 7 €
- Nougat glacé aux marrons ..... 8 €
- Cœur fondant au chocolat noir..... 6 €

*Et pourquoi pas accompagner votre dessert d'un petit Maury Mas Aniel ?*

- Café et thé gourmand..... 9 €
- Café ou thé gourmand glacé..... 9 €



## Côté glacé

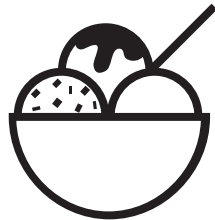
Glace artisanale «Philippe Faur», maître artisan glacier

Il y a du lait cru et des fruits cueillis à maturité. Le lait entier est collecté en zone de montage le matin et livré tous les après-midi par le producteur sans subir de traitement thermique. Tous les fruits utilisés sont cueillis à maturité pour un meilleur résultat pour les sorbets «plein fruits».

### les CRÈMES GLACÉES

*rhum - raisins, vanille, chocolat noir, café, fleur de lait,  
marron, figue, chocolat - orange*

2 boules.....	5 €
3 boules.....	7 €



### les SORBETS

*citron jaune, framboise, pomme verte, mangue, poire*

2 boules.....	5 €
3 boules.....	7 €

### les COUPES GLACÉES

*Café ou chocolat liégeois..... 8 €  
sauce café ou chocolat, crème glacée café ou chocolat noir, chantilly*

*Mont Blanc ..... 8 €  
crème glacée marron et vanille, éclats de meringue, crème de marron, chantilly*

*Coupe de l'Enclos ..... 7,50 €  
sorbet framboise et poire, crumble amandes, chantilly, amandes torréfiées*

*Coupe alcoolisées ..... 8 €  
citron - Vodka, pomme - Manzana, poire - Williams*





la **CAVE**

### **Les Rouges**

#### AOP Languedoc Roussillon

<i>Limoux Château Martinolles Gariguet 75 cl</i> .....	26€
<i>Pic Saint Loup Gand Terroir Gérard Bertrand 75 cl</i> .....	27€

#### AOP Sud-Ouest

<i>Madiran Château Bouscassé 75 cl</i> .....	34€
--	-----

#### AOP Loire

<i>Saumur Domaine de Filliatreau «Vielle Vigne» 75 cl</i> .....	30€
---	-----

#### AOP Vallée du Rhône

<i>Château des Coccinelles Bio 75 cl</i> .....	28€
<i>Haute Côte de Nuit «Des Dames Huguette» 75 cl</i> .....	30€

#### AOP Bordeaux

<i>Haut Médoc Château Fonsèche 75 cl</i> .....	26€
<i>Côte de France Château Nardou 75 cl</i> .....	28€

### **Les Blancs**

<i>AOP Bourgogne «Petit chablis Vibrant» 75 cl</i> .....	28€
<i>IGP Gascogne «Colombard Sauvignon Domaine Horgelus» 75 cl</i> .....	15€
<i>AOP Jurançon Doux «Les Amours de la Reine» 75 cl</i> .....	24€
<i>AOP vin de Loire Sancerre «Le Mercy Dieu» 75 cl</i> .....	32€

### **Les Rosés**

<i>AOP Côte de Provence Les Maîtres Vignerons Elixir 75 cl</i> .....	25€
<i>AOP Bandol «Le Fief du Moulin» 75 cl</i> .....	34€

### **Les Champagnes AOP**

<i>Gouthiere Rosé Brut</i> .....	48€
<i>Gouthiere Réserve Brute</i> .....	45€
<i>Moët &amp; Chandon Brut</i> .....	85€

*Prix net service compris.*

## les BOISSONS

### Apéritifs

Ricard - Pastis 3 cl .....	3 €
Porto - Martini - Muscat 8 cl .....	4 €
Verre de vin 17 cl .....	3,50 €
Coupe de champagne .....	9,50 €
Gin Gordon's 5 cl .....	6 €
Vodka Eristoff 5 cl .....	6 €
Vodka Absolut 5 cl .....	7 €
Whisky Pitterson 5 cl .....	6 €
Tequila Camino Real 5 cl .....	6 €
Jack Daniel's 5 cl .....	7 €
Aberlour 10 ans d'âge 5 cl .....	8 €
Yamasaki Blender 5 cl .....	8 €
Gin Generous .....	9,50 €
Rhum Zacapa 23 ans d'âge 5 cl .....	9,50 €

### Digestifs

Cognac .....	9 €
Armagnac Puysegur .....	13 €
Armagnac Fine Montesquiou .....	7 €
Eau de vie de poire .....	8 €
Amaretto Sinfonia .....	5 €
Manzana - Get Malibu - Baileys .....	6 €
Crème (fraise - mûre - cassis) .....	6 €



## les COCKTAILS

### Nos cocktails alcoolisés

<b>Spritz</b> Apérol, eau gazeuse, pétillant.....	6 €
<b>Kir</b> Mûre • Pêche • Cassis • Violette • Avec Bourgogne Aloyoté ou pétillant .....	6 € ou 4 €
<b>Mojito</b> Rhum blanc, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse .....	7 €
<b>Américano</b> Campari, Cinzano, Noilly Prat, 1 cuillère à café de Gin, 1 cuillère de sirop.....	7 €

### Nos cocktails non alcoolisés

<b>Parfum de Femme</b> Jus d'orange et ananas, citron vert pressé, sirop d'orgeat, grenadine.....	5 €
<b>Tomato cocktail</b> Jus de tomate, sauce anglaise, 1 jet de Tabasco, jus de citron, sel de céleri.....	5 €

### Nos cocktails chauds

<b>Irish coffee</b> ou <b>French coffee</b> .....	7 €
<b>Teharcatta</b> Keloa, rhum ou tequila flambés, café.....	7 €
<b>Grog</b> Rhum brun, eau, citron, cannelle.....	5,50 €

### Bières à la pression

Licorne Originale 25 cl .....	4,50 €
Floreffe (Abbaye) 25 cl .....	4,50 €

### Soda et jus de fruits

Coca Cola - Fuzze Tea	
Schweppes agrumes	
Orangina 25 cl .....	3,50 €
Perrier nature ou tranche 33 cl .....	4 €
Citron pressé Bio .....	5 €
Sirop à l'eau .....	1,50 €
Diabolo .....	2,50 €
Jus de fruits (Granini 25 cl orange, ananas, pomme, fraise, abricot, tomate) .....	3,50 €

### Eaux

Evian 1 L .....	5,50 €
Evian 50 cl .....	3,50 €
San Pelegrino 1 L .....	6 €
San Pelegrino 50 cl .....	3,50 €

### Boissons chaudes

Café - Décaféiné .....	2,20 €
Thé - Infusion bio .....	3,50 €
Cappuccino .....	4 €