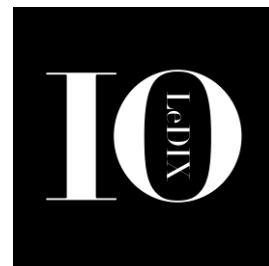


# RESTAURANT LE DIX

La cuisine ouverte du chef Philippe Daigneaux concocte pour vous des plats faits maison. La carte évolue au fil des saisons, mais la qualité des produits utilisés reste la même. Parcourez la carte et vous trouverez une cuisine française avec une pointe de saveurs internationale.

*The open kitchen of the chef Philippe Daigneaux prepares homemade dishes just for you. The menu changes throughout the seasons, but the quality of the products remains the same. Browse it and you will discover french cuisine with an internationale touch.*



## ENTRÉES STARTERS

### LE VELOUTE

**Velouté de carotte et lait de coco, vierge de légumes**

*Cream of carrot and coconut, vegetables in olive oil dressing*  
9,00

### LE FOIE GRAS

**De canard, mi-cuit, avec une pointe de chocolat et épices**

*Duck liver, semi-cooked with a touch of chocolate and spices.*  
15,00

### L'ŒUF MOLLET

**Œuf mollet « BIO », crème de volaille et chlorophylle**

*Soft-boiled organic egg, poultry cream and chlorophyll*  
11,00

### LE TOURTEAU

**La Chaire et les pattes relevées à la mangue, Granny Smith et yuzu**

*The crab, prepared with mango, Granny Smith and yuzu*  
15,00

## PLATS MAIN COURSES

### LA SAINT JACQUES

**Noix de Saint Jacques snackées, jeunes poireaux fondants, jus de coques crémé au Safran**

*Snacked scallops, young leeks, clam juice with cream and saffron*  
24,00

### LE CABILLAUD

**Dos de cabillaud et crumble de chorizo, légumes anciens et salicornes**

*Cod fillet with a chorizo crumble, ancient vegetables and salicornes*  
22,00

### LA VOLAILLE

**Fermière, cuite à basse température, Gnocchi à la Parisienne et fricassée de champignons des bois**

*Free-rang chicken cooked at low temperature, gnocchi in Parisian style, sautéed forest mushrooms*  
21,00

### LE BOEUF

**Confit de bœuf au vin rouge, garniture grand-mère, pommes purée.**

*Slow cooked Beef in red wine sauce, lardoons and baby onions garnish, mashed potatoes*  
21,00

## DESSERTS DESSERTS

### LE CHOCOLAT

**Croustillant chocolat « Guanaja » et crèmeux praliné**

*« Guanaja » crunchy chocolate cake, praline mousse*  
11,00

### LE BARA

**Au rhum, raisins blonds, crème vanille et mascarpone**

*Sponge cake with rum and dried raisins, marscarpone and vanillia cream*  
9,00

### LA VANILLE


**Sablé breton, crème glacée à la vanille et caramel au beurre salé truffé**

*Shortbread biscuit, vanilla ice cream and sea-salted caramel with truffle*  
10,00

### LE CAFE GOURMAND

**Café ou thé accompagné de 4 mignardises du moment**

*Coffee or tea served with four small desserts*  
12,00

 Plat végétarien - Vegetarian dish

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française ou du Royaume-Uni - All our meat is of French or United Kingdom origin

Prix nets en Euros, TVA et service inclus - All prices are in Euros, VAT and service included

La maison n'accepte pas les chèques - We do not accept checks.

Une liste des allergènes contenus dans les plats est disponible sur demande - Further information regarding food allergens are available upon request.

# CARTE DES VINS

## VIN ROUGE - Red wine

Bordeaux, Château Beyran	15cl	75cl
Montagne Saint Emillion, Château La Croix Jura	6,00	32,00
Margaux Initial de Desmirail, 2 <sup>nd</sup> vin du Château Desmirail		33,00
		65,00
Beaujolais Village Rift 69, Jean Loron	7,00	36,00
Santenay L de Louis Soufflot	12,00	49,00
Rully 1 <sup>er</sup> cru, Meix Cadot, Château de Davenay		69,00
Corbières, Les Pipelettes, Domaine Ste Marie des Crozes	7,00	35,00
Saint Joseph Les Septentrionales, J. Denuzière		40,00

## VIN BLANC - White wine

Macon Village Rift 71, Jean Loron	8,00	35,00
Bourgogne, Chardonnay Montvallon, Maison Jean Loron	8,00	32,00
Petit Chablis, Domaine Brocard	9,00	39,00
Chablis 1 <sup>er</sup> Cru Beauregard, Domaine JM Brocard		65,00
IGP Val de Loire Sauvignon, Le petit Mont, Maison Foucher	6,00	28,00
Sancerre, Domaine de la Chezatte	10,00	41,00
IGP Côtes de Gascogne, Domaine Tariquet, Sauvignon	7,00	27,00
IGP Côtes de Gascogne, Villa Dria, Chardonnay/Gros Manseng	6,00	26,00

## ROSE

Côtes de Provence, Château La Seigneurie	7,00	27,00
------------------------------------------	------	-------

## CHAMPAGNE

Tsarine	15.00	90.00
Lanson Rosé	18.00	120.00

## COCKTAILS

### PORN STAR

Acidulé & fruité (11cl) : vodka, purée de fruit de la passion, sirop de vanille, jus de fruit de la passion.  
*Tangy & fruity (11cl): vodka, passion fruit purée, vanilla sirup, passion fruit juice.*

### RON OLD FASHION

Sec (9cl) : rhum vieux, sirop de sucre, bitter angustura, zeste de pamplemousse.  
*Dry (9cl) : aged rhum, cane sugar, bitter angustura, grapefruit zest.*

### BACK TO BASIL

Floral & léger (9cl) : gin, liqueur saint germain, jus de citron, basilic frais, concombre, sirop de sucre  
*Floral & light (9cl): gin, saint Germain liquor, lemon juice, fresh basil, cucumber, cane sugar*

### SUMMER DAÏQUIRI

Floral (8cl) : Rhum, sucre de canne, citron vert, lavande.  
*Floral (8cl): Rum, angostura, lime juice, cane sugar, lavender.*

### WHISKY SMASH

Epicé (7cl) : Whiskey Bourbon, jus de citron vert, sirop de canne, menthe fraîche, bitter angustura.  
*Spicy (7cl): Bourbon, lime juice, cane sugar, fresh mint, bitter angustura.*

### LA PALOMA

Rafraichissant (13cl) : Téquila, citron vert, pamplemousse rose, sirop de miel, eau pétillante.  
*Refraishing (13cl): Tequila, lime juice, grapefruit juice, honey syrop, soda water.*

### RASPBERRY SOUR

Frais (14cl) : vodka, jus de citron vert, crème de framboise & jus de framboise.  
*Fresh (14cl): vodka, lime juice raspberry liquor & raspberry juice.*

### APEROL SPRITZ

Frais (12cl): Apérol, champagne, eau pétillante, tranche d'orange  
*Fresh (12cl): Aperol, champagne, soda water, slice of orange*

14.00

# APERITIFS

## APERITIVES

Kir Vin Blanc framboise, cassis, pêche, mûre (15 cl)	9,50
<i>Kir with white wine raspberry, blackcurrant, peach or blackberry</i>	
Kir Royal framboise, cassis, pêche, mûre (15 cl)	6,00
<i>Kir Royal with raspberry, blackcurrant, peach or blackberry</i>	
Ricard (4cL) , Martini blanc ou rouge (4cl) Campari (4cL)	
<i>Porto Rouge ou blanc (4cL) Red or white Porto</i>	9,50

## BIERE PRESSION

<b>DRAUGHT BEER</b>	25cl	50cl
1664	7,00	10,00
Grimbergen	7,00	10,00

## BIERE EN BOUTEILLE

<b>BOTTLE BEER</b>		
Heineken, Leffe 33cL	8,50	
Grimbergen blanche 33cL	9,00	
Parisienne blonde 33cL	9,50	
Lindemans framboise 25cL	9,50	
Heineken 0.0 (sans alcool)	8,50	

## SOFTS

Coca-Cola 33 cl, Coca-Cola Zero, 7up 33cl	6,50
Orangina 25 cl, Ice Tea 25 cl, Schweppes 25 cl	6,50

Orange, citron, pamplemousse frais	6,50
<i>Fresh Orange, lemon, grapefruit juice</i>	

## LA BOISSONNERIE DE PARIS

Jus de fruit (25cl) abricot, fraise, mangue, ananas, tomate	6,50
<i>Juices (25cl) abricot, raspberry, mango, pineapple, tomatoe</i>	

Perrier (33cl)	5,50
Vittel - San Pellegrino (50cl)	5,50
Vittel - San Pellegrino (1l)	8,00
Accompagnement sirop	+1,00

## MOCKTAILS

### RED LOVER

Frais (12cl) : Seven Up, jus de framboise, jus de fraise, jus de citron, gingembre & menthe fraîche (12cl).  
*Fresh (12cl): Seven Up, raspberry juice, strawberry juice, lemon juice, ginger & fresh mint (12cl).*

### VIRGIN COLADA

Doux (11cl) : Eau de coco, jus d'ananas & sucre de canne.  
*Sweet (11cl): Coconut water, pineapple juice & cane sugar*

### PASSION STAR

Fruité (11cl) : purée de fruit de la passion, sirop de vanille & jus de fruit de la passion.  
*Fruity (11cl): passion fruit purée, vanilla sirup & passion fruit juice.*

10.00

## LES BOISSONS CHAUDES

### HOT DRINKS

Expresso - Décaféiné – Ristretto Expresso – Decaffeinated – Ristretto	3,90
Café allongé - American coffee	4.20
Double expresso – Double Espresso	6.00
Cappucino, Mokaccino – Cappucine, mokaccino	6.00
Café crème, Flat white coffee White coffee – Flat white coffee	6.00
Café glacé, noisette, vienAnois - Iced, hazelnuts, with whipped cream coffee	6.00

Chocolat chaud, Chocolat Viennois - Hot chocolat, Chocolat with whipped cream	6.00
Lait chaud ou froid – Milk hot or cold	4.00

Thé Tea - Lapsang fumé, Jasmin, Earl Grey, Gunpowder, Darjeeling	6.00
Infusion Camomille, Menthe, Verveine, Tilleul- camomile, mint, verbena, linden	6.00

Prix nets en Euros, TVA et service inclus. La maison n'accepte pas les chèques - *All prices are in Euros, VAT and service included. We do not accept checks.*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération - *Excessive drinking may damage your health, drink with moderation.*