



Le
Douze
restaurant

Le Douze Restaurant vous accueille du:

Lundi au vendredi de 12h00 à 14h30

Lundi au jeudi de 19h00 à 22h00

Le Douze Restaurant is open from:

Monday to Friday from 12.00 to 14.30 pm

Monday to Thursday from 7.00 pm to 10.00 pm

Tous nos plats sont élaborés à base de produits frais et de saison
All our dishes are made with fresh, seasonal produce

Menu - 30 €

Entrée + Plat + Dessert

Starter + main course + dessert

Menu - 23 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Starter + main course or + Main course + dessert



Entrées Starters

Accras de morue, achard de légumes (iabe), accras of cod and its achard of vegetables

ou

Entrée du moment, starter of the moment

Plats Main course

Filet mignon de porc, endives braisées au miel et curry (lmkin),

filet mignon pork, braised chicory with curry honey

ou

Suggestion du Chef, chef's suggestion

Desserts Dessert

Tartelette du moment (ibea), tartlet of the moment

ou

Dessert du moment, dessert of the moment

Entrées Starter

Crèmeux de butternut, ravioles de champignons (abefmi), 8,00 €

butternut cream, mushroom's raviolis

Tartare d'artichauts, mousse de chèvre frais (a), artichoke tartare, fresh goat mouss 9,00 €

Accras de morue, achard de légumes (iabe), accras of cod and its achard of vegetables 7,00 €

Déclinaison autour de la betterave (lae), déclinaison around beetroot 7,00 €

Foie gras de canard, gelée d'hibiscus, chutney de raisin noir (g), 15,00 €

foie gras, hibiscus's jelly, chutney of black grape

Plats Main course

Gambas rôties, risotto d'épeautre au butternut (hiflae), 15,00 €

roasted prawns, spelt butternut risotto

Burger de boeuf (i), beef burger 21,00 €

Poisson de la criée, mousseline de topinambour (a), 21,00 €

fish from auction, purée of Jerusalem artichoke

Filet mignon de porc, endives braisées au miel et curry (lmkin), 17,00 €

filet mignon pork, braised chicory with curry honey

Grande salade de saison (fn), seasonal salad 16,00 €

Filet de bœuf façon Rossini, pommes Pont-Neuf (anlae), 27,00 €

beef filet Rossini, potatoes Pont-Neuf

Filet de canette, purée de céleri au curcuma, poires aux épices (lmki), 20,00 €

can fillet, celery muslin turmeric, pear sauteed with spices

Desserts Dessert

Macaron chocolat/pistache (beafinm), pistachio chocolate macaron 11,00 €

Tartelette du moment (ibea), tartlet of the moment 8,00 €

Crèmeux de pomelos, mousse de sésame noir (maief), creamy grapefruit, black sesame muslin 10,00 €

Entremet praliné butternut (bfie), butternut praline dessert 9,00 €

Bounty revisité (baife), bounty revisited 8,00 €

Café ou thé gourmand, assortment of delicacies and a hot drink of your choice 10,00 €

List of allergens

a: lactose/ b: nuts/ c: molluscs/ d: fish/ e: eggs/ f: soya/ g: sulphur dioxide and sulphites
h: shellfish/ i: cereals containing gluten/ j: lupin/ k: mustard/ l: celery/ m: sesame seeds n: peanuts

Liste des allergènes

a: lactose/ b: fruits à coque/ c: mollusques/ d: poisson/ e: œufs/ f: soja/ g: anhydride sulfureux et sulfites
h: crustacés/ i: céréales contenant du gluten/ j: lupin/ k: moutarde/ l: céleri/ m: graines de sésame n: arachides

Cave des vins **Wine menu**

Les vins rouges **Red wines**

	(75 cl)	(37,5 cl)	(14 cl)
AOP Saint Emilion Château Robin des moines BIO	37,00 €	19,00 €	
AOP Pessac Léognan Château Haut Vigneau 2019	44,00 €		
AOP Bourgogne Côtes Chalonaise Pinot Noir Millebuis 2022	31,00 €		6,00 €
AOP St Nicolas de Bourgueil Domaine de la Cabernelle 2022 BIO	26,00 €	14,00 €	
AOP Gigondas Pierre Amadieu 2021	46,00 €		
AOP Crozes-Hermitage E.Guigal 2020/2021	43,00 €		9,00 €
AOP Corbières Boutenac Château Ollieux Romanis Cuvée Prestige 2021 BIO	29,00 €		
AOP Morgon Château de Corcelles 2022	26,00 €		6,00 €

Les vins blancs **White wines**

AOP Sancerre Domaine Raffaitin-Planchon 2022/2023	47,00 €		9,00 €
AOP Macon-Villages De Fayères 2021	34,00 €		
AOP Alsace Pinot Gris Domaine de Mittnacht 2022 BIO	31,00 €		
AOP Monbazillac "Vieilles vignes" Château Beautrand 2020	21,00 €		6,00 €
IGP Ardèche Chardonnay Louis Latour 2021	32,00 €		7,00 €
IGP Pays d'OC Viognier Le Versant 2022	20,00 €		5,00 €
AOP Chablis Savary 2022	41,00 €	21,00 €	8,00 €

Les vins rosés **Rosé wines**

AOP Côtes de Provence Miraval 2022	32,00 €	17,00 €	
AOP Bandol Château de Font Vive 2022	27,00 €		6,00 €

Champagnes

Champagne Louis Brochet Brut	59,00 €		12,00 €
Champagne Louis Brochet Rosé	75,00 €		
Champagne Louis Brochet Blancs de blancs 1 ^{er} cru	79,00 €		

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Alcohol is dangerous for your health. Drink in moderation. Net prices in Euro, service included. Prices are subject to change without notice.