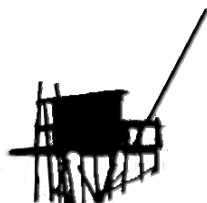


# La Maison du Douanier

## Saint-Christoly-Medoc



### Informations

Service de 12h30 à 14h au déjeuner  
Service de 19h30 à 21h au dîner  
Ouvert du Mercredi midi au Dimanche soir  
d'Avril à Juin et de Septembre à Décembre  
Ouvert tous les jours en Juillet et Août

### Règlements

Carte Visa et Mastercard acceptées  
Chèque avec pièce d'identité accepté  
Carte American Express non acceptée

### Contacts

Téléphone : 05 56 41 35 25  
Mail : [contact@lamaisondudouanier.com](mailto:contact@lamaisondudouanier.com)  
Site Web : [www.lamaisondudouanier.com](http://www.lamaisondudouanier.com)  
Adresse : 2 Route de By  
33340 SAINT-CHRISTOLY-MEDOC

[www.lamaisondudouanier.com](http://www.lamaisondudouanier.com)

# Les Menus du Douanier

"Formule déjeuner" : Entrée + Plat OU Plat + Dessert : 25 €  
(Du Lundi au Vendredi, hors jours fériés pour le déjeuner)  
A choisir dans le menu à 35 €

## Menu à 35 €

Terrine de campagne au grenier medocain, ravigotte d'herbes et carottes au vinaigre

ou

Escabèche de maquereaux, tomates multicolores et herbes fraîches

ou

8 Huîtres N°4 du Bassin, coulis tomato frito au vinaigre Fleuriet

ou

Tartare de veau sauce César et légumes de saison sautés

ou

Poisson du jour rôti au combawa, velouté de crabe vert et chou pak choï

ou

Assiette de fromages affinés (+12 €)

ou

Tout chocolat

ou

Crème aux oeufs à la fève tonka, crumble de prunes

## Menu à 55 €

Foie gras à l'anguille fumée, betteraves au Médoc et salicornes

ou

Cabillaud mariné, mitonnée de cocos frais en vinaigrette, chantilly d'huîtres

ou

12 Huîtres N°4 du Bassin, coulis tomato frito au vinaigre Fleuriet

ou

Agneau "Petit prince" en deux cuissons, fruits de saisons poêlés au balsamique, quinoa gourmand

ou

Poisson sauvage rôti au chorizo Oteiza, coulis butternut et légumes du Médoc

ou

Assiette de fromages affinés (+12 €)

ou

Pommes et feuilleté caramélisés, crémeux glacé au Pommeau, sorbet Granny-Smith

ou

Biscuit moelleux aux noix, figues rôties au miel

## Menu du Chef à 75 €

Laissez libre imagination à notre Chef !  
A commander pour l'ensemble des convives.

Amuse-bouche



Entrée



Poisson



Viande



Pré-Dessert



Dessert

## Menu Végétarien à 35 €

Tomates multicolores et légumes croquants au Timut



Quinoa gourmand, courgettes sautées, coulis tomato frito



Pêches pochées en 3 façons

ou

Crème aux oeufs à la fève tonka, crumble de prunes

## Menu pour les Drôles à 20 €

(T'es un "Drôle" si t'as moins de 12 ans)

Entrée



Une Viande ou un Poisson



Glace au choix