

## VOTRE EVENEMENT AU PDD

Vous êtes un groupe :

Jusqu'à 9 convives



À la carte



Une grande table pour  
tous les convives

De 10 à 16 convives



Menus au choix

*Préciser le nombre de menus  
Classique / Gourmets choisis*



Une grande table pour  
tous les convives

De 17 à 23 convives



Menus au choix

*Préciser la répartition des  
entrées/plats/desserts*



Un espace du restaurant  
réservé  
*Des frais de  
semi-privatisation  
s'appliquent*

De 24 à 55 convives



Menus au choix

*Choix des plats directement sur  
place*



Le restaurant entièrement  
réservé  
*Des frais de  
privatisation  
s'appliquent*

# PRIVÉ *de* DESSERT

RESTAURANTS

## MENUS

### PDD CLASSIQUE

33,5

#### ENTRÉES

##### TARTELETTE AU CHOCOLAT

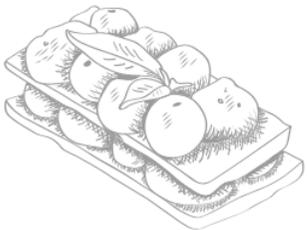
Poulet confit, jus de volaille corsé au cacao

##### OPÉRA

Rillettes de saumon frais, pain à l'orge

##### MILKSHAKE

Gaspacho de tomates, émulsion mozzarella



#### PLATS

##### SAINT HONORÉ

Burger à notre façon, steak d'Aubrac  
180 grammes, churros

##### CRUMBLE

Dos de cabillaud, légumes glacés, sauce thaï

##### CLAFOUTIS

Flan de ratatouille, tomates cerises confites  
\*plat végétarien et sans gluten

#### DESSERTS

##### SPAGHETTI CARBONARA

Tarte au citron meringuée

##### POT-AU-FEU

Pudding banane-caramel, fruits frais,  
sirop vanille

##### MI-CUIT CHOCOLAT SURPRISE

Attention, ceci est le seul vrai dessert  
de la carte !



### PDD GOURMET

37,5

#### ENTRÉES

##### PARIS-BREST

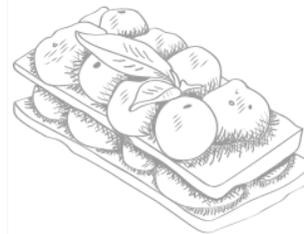
Magret de canard fumé, chutney  
d'oignons rouges, crème moutarde-miel

##### PANCAKES

Blinis, ceviche de daurade, sauce vierge

##### MILKSHAKE

Gaspacho de tomates, émulsion mozzarella



#### PLATS

##### GAUFRE

Filet d'agneau, purée de patate douce,  
jus corsé

##### BANANA SPLIT

Thon rouge mi-cuit, banane plantain rôtie,  
chantilly thym-citron

##### BABA AU RHUM

Coquillettes au pesto, courgettes poêlées,  
crème de chèvre

#### DESSERTS

##### TOMATE-MOZZA

Tomates marinées au sirop vanillé,  
panna cotta citron vert, crumble

##### HAMBURGER

Opéra : biscuit amande, ganache  
chocolat noir, crème café

##### ŒUF AU PLAT

Mousse chocolat blanc-coco,  
crème mangue-passion, sablé



# PRIVÉ de DESSERT

RESTAURANTS

## BOISSONS

### CARTE DES VINS

#### VINS BLANCS

|                                                                                  | 15cl | 75cl |
|----------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| IGP Côtes de Gascogne, L'Esprit, Domaine d Joÿ Sec, Nerveux, désaltérant         | 5    | 24   |
| IGP Pays d'Oc, Chardonnay de la Chevalière, Laroche BIO Plein, Rond, très beurré | 6    | 28   |
| Chablis AOP, Domaine Gueguen Bouche fraîche, ronde, légère                       | -    | 31   |
| Pouilly-Fumé AOC, Jean-Marie Berthier Nez de fleurs blanches et d'agrumes        | -    | 35   |
| Côtes de Montravel AOC, Moelleux Sémillon Moelleux, rond, fruité                 | 6    | 28   |

#### VINS ROSÉS

|                                                                                             |   |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|
| Friuli DOC Pinot Grigio, Ramato Puiattino Sec, frais, ciselé                                | 6 | 28 |
| Coteaux d'Aix en Provence AOC, Domaine St Julien les Vignes BIO Très pâle, gourmand, ciselé | 5 | 24 |
| Côtes de Provence AOC, M Château Ste Marguerite, Cru Classé BIO Élégant, délicat, frais     | - | 33 |

#### VINS ROUGES

|                                                                                   |   |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---|----|
| Espagne, Alicante D.O, Mudo, Monastrell Puissant, corsé                           | 6 | 28 |
| Minervois AOC, Tristan & Julien, Château La Grave Plein, charnu                   | 5 | 24 |
| Bourgueil AOC, «Trinchl», Catherine & Pierre Breton BIO Gourmand, souple, frais   | 6 | 28 |
| Blaye Côtes de Bordeaux AOC, Ch. Pey-Bonhomme les Tours BIO Soyeux, notes boisées | 7 | 29 |
| Pic Saint-Loup AOC Mas de l'Oncle «Cuvée Élégance» Plein, riche, velouté          | - | 29 |
| Bourgogne Hautes Côtes de Nuits AOC, Domaine Cornu Soyeux, aérien                 | - | 35 |
| Crozes-Hermitage AOC, David Reynaud BIO Charnu, velouté                           | - | 37 |
| Saint Estèphe AOC, Château Moutinot Tannique, notes boisées                       | - | 39 |

#### BULLES

|                                             | 12cl | 75cl |
|---------------------------------------------|------|------|
| Prosecco Spumante DOC, Tenuta Ca Bolani     | 7    | 38   |
| Champagne AOC, Brut Originel, Louis de Sacy | -    | 49   |

### COCKTAILS

Spritz : Classique, Parisien ou Limoncello BIO 15cl - 8  
Daiquiri (Rhum, citron vert, sirop de sucre) 10cl - 8  
Cocktail sans alcool 15cl - 6

### APERITIFS

Pastis Henri Bardouin 2cl - 4.5  
Martini (Rosso, Bianco) 5cl - 6  
Pineau des Charentes 5cl - 6

#### BIERES

Leffe (en pression 25cl) - 5  
La Parisienne Blonde (en bouteille 33.5cl) - 6.5

#### KIRS CLASSIQUES

Cassis, pêche  
Vin blanc 15cl - 6.5  
Champagne 12cl - 10.5

#### WHISKIES

Johnnie Walker (Blended Scotch) 4cl - 8  
Nikka Blended (Pure Malt Japan) 4cl - 11

### DIGESTIFS 4CL

#### LIQUEURS - 7

Fraise des bois, Grenade, Limoncello BIO, Mandarine  
Impériale, Melon vert, Noisette

#### VIEUX RHUMS - 9

Diplomatico Reserva Exclusiva  
Ron Coloma 8 ans

#### EAUX-DE-VIE - 9

Bas-Armagnac Laubade VSOP  
Calvados Coquerel VSOP  
Cognac Camus « Ile de Ré »

### PDD SPECIALS

#### KIRS PDD

Fraise des bois, Grenade, Limoncello BIO,  
Mandarine Impériale, Melon vert, Noisette  
Vin blanc 15cl - 7  
Champagne 12cl - 11

#### SHOTS PDD

Selon l'humeur du serveur 4cl - 3.5



### SOFTS

#### SODAS / JUS DE FRUITS - 4.5

Coca Cola, Coca Cola Zero 33cl  
Jus de fruits "Pago" 20cl

#### EAUX MINERALES 75cl - 5

Thonon (plate)  
Vals (pétillante)

#### BOISSONS CHAUDES

Café - 2.5  
Café double, Café crème - 4.5  
Thé et infusion - 4

Prix nets en euros, taxes et service inclus