



Les Tables de l'étang

LA CARTE

Restaurant Montagny Les Lanches



APÉRITIFS



SPIRITUEUX



<i>Suze</i>	4.5 €
<i>Suze limée</i>	5.5 €
<i>Ricard</i>	3.9 €
<i>Mauresque, Tomate, Perroquet</i>	4.0 €
<i>Martini Blanc, Rouge</i>	5.5 €
<i>Campari</i>	5.0 €
<i>Porto Blanc, Rouge</i>	5.0 €
<i>Américano</i>	7.0 €
<i>Sangria</i>	6.0 €
<i>Kir</i>	4.9 €
<i>Communard</i>	4.9 €
<i>Kir Pétillant</i>	6.5 €
<i>Le Fond de l'étang</i>	8.0 €
<i>Coupe Prosecco Rosé</i>	6.9 €
<i>Coupe Blanc de Blanc</i>	6.5 €
<i>Whisky Soda</i>	9.5 €
<i>Gin Soda</i>	9.5 €
<i>Rhum Soda</i>	9.5 €
<i>Vodka Soda</i>	9.5 €

<i>Gin Gordon</i>	7.5 €
<i>Vodka</i>	7.5 €
<i>Jack Daniel's</i>	9.0 €
<i>Chivas 12 ans</i>	12.0 €
<i>Nikka Day</i>	10.0 €
<i>Rhum Diplomatico</i>	12.0 €
<i>Rhum Donpapa</i>	12.0 €
<i>Rhum Zon Zacapa</i>	15.0 €
<i>Rhum Gold Mauritius</i>	13.0 €
<i>Rhum arrangé maison</i>	8.5 €
<i>Get 27, 31</i>	7.5 €
<i>Bailey's</i>	7.0 €
<i>Génépi</i>	8.5 €
<i>Chartreuse Verte</i>	13.0 €
<i>Limoncello</i>	6.0 €
<i>Poire</i>	8.0 €
<i>Calvados</i>	9.0 €
<i>Cognac</i>	9.0 €
<i>Armagnac</i>	9.0 €



SANS ALCOOL



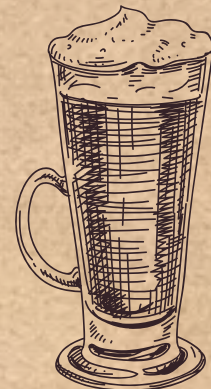
CAFÉTERIE



<i>Jus de Fruits</i>	25 cl	4.0 €
<i>Limonade</i>	25 cl	3.9 €
<i>Diabolo</i>	25 cl	4.0 €
<i>Sirop</i>	25 cl	2.5 €
<i>Perrier</i>	33 cl	3.9 €
<i>Coca Cola</i>	33 cl	4.0 €
<i>Coca Cola Zéro</i>	33 cl	4.0 €
<i>Schweppes Tonic</i>	33 cl	4.0 €
<i>Schweppes Agrumes</i>	33 cl	4.0 €
<i>Orangina</i>	25 cl	4.0 €
<i>Fuze Tea</i>	33 cl	3.9 €
<i>Sans Bitter</i>	10 cl	3.9 €

<i>Evian</i>	1l	4.2 €
<i>Evian</i>	50 cl	3.5 €
<i>Badoit</i>	1l	4.5 €
<i>Badoit</i>	50 cl	3.5 €

<i>Ristrette</i>	2.0 €
<i>Café</i>	2.0 €
<i>Noisette</i>	2.5 €
<i>Grand Café</i>	4.0 €
<i>Grand Crème</i>	4.5 €
<i>Cappuccino</i>	4.0 €
<i>Irish Coffee</i>	9.0 €
<i>Thé</i>	4.5 €





Bouteilles : 33 cl

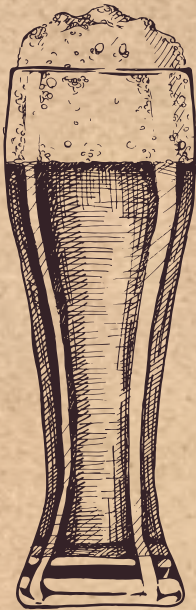
<i>Ambré de Savoie Bio</i>	6.95 €
<i>Nonne IPA de Savoie Bio</i>	6.95 €
<i>Nonne Triple de Savoie Bio</i>	6.95 €
<i>Blanche de Savoie Bio</i>	6.95 €
<i>Duvel Blonde</i>	8.00 €
<i>Mac Chouffe Ambrée</i>	8.00 €
<i>Paix Dieu</i>	8.50 €
<i>Kwack</i>	8.00 €
<i>Chouffe Blonde</i>	8.00 €
<i>Desperados</i>	5.50 €
<i>Bête Blanche</i>	6.95 €

Sans alcool

<i>1664 0°</i>	3.90 €
----------------------	--------

Pressions

	<i>15 cl</i>	<i>25 cl</i>	<i>50 cl</i>
<i>Bud</i>	-	3.90 €	6.50 €
<i>Leffe</i>	-	4.90 €	8.50 €
<i>Galo</i>	2.00€	-	-
<i>Monaco</i>	-	4.50 €	-





Avec alcool

<i>Apéro Spritz</i> Apéro, Pétillant, eau gazeuse, orange	10.0 €
<i>Hugo Spritz</i> Liqueur de fleur de Sureau, Pétillant, eau gazeuse, menthe.	12.5 €
<i>Punch</i> Rhum Blanc, cocktail de fruits exotiques, Grenadine	9.0 €
<i>Mojito Classique</i> Rhum Blanc, Rhum Ambrée, Citron, Sucre, menthe	10.0 €
<i>Mojito Mangue ou Passion ou Fraise ou Framboise</i>	12.5 €
<i>Caïpirinha</i> Cachaça, citron, sucre roux	10.0 €
<i>Pinkcolada</i> Rhum Blanc, noix de coco, jus d'ananas	12.0 €
<i>Le Bleu de l'étang</i> Citron vert, sucre canne, fleur de Sureau, Curacao, Blanc de Blanc ...	12.0 €
<i>Moscow Mule</i> Vodka, Ginger Beer, jus de citron	10.0 €

Sans alcool

<i>Virgin Mojito</i>	7.5 €
<i>Virgin Mojito, (Mangue ou Passion ou Fraise ou Framboise)</i>	8.5 €
<i>San Bitter</i> Citron & Glace	3.9 €
<i>Florale</i> Martini Blanc (sans alcool), Schweppes	4.5 €
<i>Vibrante</i> Martini Rouge (sans alcool),	4.5 €





35.00 €

ENTRÉE

Maquereau confit, fondue d'endives, réduction d'agrumes

ou

Crème brûlée Andalouse, chèvre, miel, chorizo, tomates confites

ou

Pomme farcie, noix de Pécan, Bleu, romarin

PLAT

*Poitrine de porc basse température,
crème de Paprika, déclinaison de maïs*

ou

*Poisson de la semaine
accompagnement du moment*

ou

Carbonade Flammande, frites maison, salade

DESSERT

Dessert au choix



ENTRÉES



Crème brûlée Andalouse 9.5 €
Chèvre, miel, chorizo, tomates confites



Chardonnay



Chignin Bergeron

Maquereau confit 9.5 €
Fondue d'endives, réduction d'agrumes



Roussette



Bière blanche

Pomme farcie 9.5 €
Noix de Pécan, Bleu, romarin



Côte de Gascogne



Alzeto rouge Corse



PLATS

Poitrine de porc basse température 19.5 €
Crème de Paprika, déclinaison de maïs



Chinon



Grave

Gamabs en Karaïf 25.0 €
Crèmeux de celeri, beurre blanc caramélisé, légumes de saison



Chardonnay



Chablis

Carbonade Flammande 20.0 €
Frites maison, salade



Bordeaux Bourguignon



Bière Ambrée



18.50 €

ENTRÉE

Entrée du jour

PLAT

Plat du jour

DESSERT

Dessert du jour

PLAT UNIQUE : 14.50 €

ENTRÉE ET PLAT
OU PLAT ET DESSERT: 16.00 €



12.50 €

Pour les enfants jusqu'à 12 ans

PLAT

*Poulet pané
ou omelette du chef
accompagnement : frites, légumes
ou pâtes du chef*

DESSERT

*Boule de glace
ou dessert du jour*





CAVE À VIN

BLANCS



SAVOIE	<i>Chignin Bergeron, LA BERGERONNELLE</i>	8.0 €	45.0 €
	<i>Roussette de Savoie, CRU MARESTEL CHÂTEAU DEL MAR</i>	7.5 €	42.0 €
BOURGOGNE	<i>Chablis, MAISON GOICHOT</i>	9.5 €	49.0 €
	<i>Mâcon Village, MAISON GOICHOT</i>	8.5 €	39.0 €
VALLÉE DE LOIRE	<i>Sancerre blanc, DOMAINE BAHUAUD</i>	-	56.0 €
LANGUEDOC ROUSSILLON	<i>Chardonnay, PAYS DOC DOMAINE VIANEL</i>	6.5 €	25.0 €
SUD OUEST	<i>Côte de Gascogne, LES HIRONDELLES IGP GROS MANSENG</i>	7.0 €	30.0 €
CORSE	<i>Alzeto, PRESTIGE DOM, ALBERTIN</i>	10.5 €	55.0 €

ROSÉES

PROVENCE	<i>App Côte de Provence, DOMAINE DE MARCHANDISE AOP</i>	7.0 €	35.0 €
	<i>Brise de Marine IGP MÉDITÉRANNÉE</i>	6.0 €	20.0 €
CORSE	<i>Rosé Corse IGP L'ÎLE DE BEAUTÉ CASANOVA</i>	6.5 €	29.0 €
	<i>Rosé Prestige DOMAINE ALZETO</i>	-	45.0 €



CAVE À VIN



ROUGES



SAVOIE	<i>Mondeuse de Savoie, VIEILLE VIGNE MAISON QUENARD</i>	-	28.0 €
CÔTE DU RHÔNE	<i>Côtes du Rhône Bio, LES MURIERES</i>	6.0 €	20.0 €
	<i>Beaume de Venise, DOMAINE VENITIA RHONEA</i>	-	35.0 €
	<i>St Joseph, ST DESIRAT</i>	9.0 €	49.0 €
BOURGOGNE	<i>Coteaux Bourguignons MAISON GOICHO AOP</i>	6.9 €	28.0 €
	<i>Hautes Côtes de Beaune, MAISON GOICHOT</i>	-	49.0 €
LANGUEDOC ROUSSILLON	<i>La Chevauchée IGP PAYS D'OC DOMAINE VIANEL</i>	6.5 €	28.0 €
	<i>Pic Saint Loup, DOMAINE MAZET DU LOUP</i>	7.9 €	39.0 €
		-	

PICHETS



	25 cl	50 cl	1 l
<i>Rouge, Blanc, Rosé</i>	6.9 €	12.9 €	23.0 €
<i>LA CROIX DU SUD IGP MÉDITERANNÉE</i>			





CAVE À VIN



ROUGES


BORDEAUX	<i>Bordeaux Supérieur, CHÂTEAU CHAPELLE D'ALIENOR</i>	6.0 €	28.0 €
	<i>Graves, CHÂTEAU BOUSQUET</i>	—	29.0 €
VALLÉE DE LOIRE	<i>Chinon, DOMAINE LES ORCHIDÉES</i>	7.5 €	38.0 €
SICILIEN	<i>Nero d'Avola, DOC PIANTAFERRO</i>	—	29.0 €
CORSE	<i>Izeto Corse, PRESTIGE DOM ALBERTINI</i>	11.5 €	55.0 €
ARGENTIN	<i>Malbec Syrah ARGENTIN</i>	—	35.0 €




CHAMPAGNES, BULLES

<i>Cuvée Réserve SÉLECTION CHAMPAGNE B. LONCLAS</i>	14.0 €	75.0 €
<i>Champagne Blanc de Blanc EXTRA BRUT CHAMPAGNE B. LONCLAS</i>	—	85.0 €
<i>Blanc de Blanc ADRIEN ROME</i>	6.0 €	28.0 €
<i>Prosecco Rosé DOMAINE VELERE</i>	8.5 €	38.0 €





DESSERTS



Forêt exotique 9.0 €
Kiwi, agrumes, fruits rouges



Proseco Rosé



Coupe Blanc de Blanc

Panappel Tini 9.0 €
Pommes, amandes, Vermouth



Calavdos



Porto rouge

Tarte citron revisitée 9.0 €



Mâcon



Limoncello



GLACES



Coupe Hawaïenne 9.5 €

Vanille, ananas, rhum raisin, chantilly, coulis passion

Coupe fond de l'étang 10.0 €

Framboises, fraises, citron, liqueur de Sureau

Coupe Colonel 10.0 €

Sorbet citron, Vodka

Affogato 7.5 €

2 boules vanille, café chaud



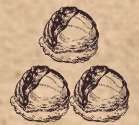
Nos glaces



3.0 €



5.5 €



8.5 €

Nos Parfums

Vanille, Ananas, Caramel, Chocolat, Café, Rhum Raisin,

Barbe à Papa, Noix de Coco, Menthe Chocolat

Nos Sorbets

Frais, Framboise, Citron



38.00 €

ENTRÉE

Entrée du jour

PLAT

Poisson ou viande du jour

Consulter l'ardoise

DESSERT

Dessert du jour



Avec toute notre gratitude.

*Nous vous remercions sincèrement d'avoir choisi
Les Tables de L'étang pour votre repas*

*Votre satisfaction est notre plus belle récompense,
et nous espérons que ce moment partagé vous a enchanté.*

Restez informés

Pour suivre nos actualités, nos événements, nos soirées....

Facebook : <https://www.facebook.com/lestablesdeletang/>

Whatsapp : 07 83 88 03 01

Notre site internet : <https://www.lestablesdeletang/>

Partagez votre expérience

*Votre avis compte pour nous
Laissez nous un avis sur : **Google***

Toute l'équipe des Tables de l'étang.

