

PLATEAU A PARTAGER

POUR 2 PERS

**certains plats peuvent varier selon arrivage*

LE PLATEAU EN BLANC 90

Ne décidez rien le chef s'occupe de tout

ou

LA PROMENADE PORTNEUVOISE 80

Tartare de bœuf (6 oz), crêpe provençale, cocktail ancestral, Soufflé au fromage, frites maison, salade, pain

FRAICHEUR DU JARDIN

SALADE DE CALAMARS 27

Calamars panés (250 gr), sauce aioli épicée

SALADE NIÇOISE 25

Thon, olives noires, poivrons, œufs, tomates, fèves

SALADE MEDITERRANEENNE 25

Couscous, pesto, olives, crevettes (8), poivrons, œufs, tomates

SALADE ET GASPACHO 18

Gaspacho au basilic et salade

HAMBOURGEOIS

LE BURGER DU MILLIONNAIRE 28

Galette de Bœuf maigre assaisonnée maison, flambée au cognac, sauce blanche, mozzarella, jambon fumé à l'ancienne

LE VEGETARIEN 24

Galette de poireaux, sarrasin et lentilles, sauce blanche, Mozzarella, salade, frites maison

LE VOYAGE SUR TERRE

BAVETTE DE VEAU 39

200 gr, échalotes, Marsala et balsamique

STEACK TARTARE A L'ITALIENNE 34

Prosciutto et Bocconcini au pesto, frites, salade

LES VOILES DE LA MER

FISH AND CHIPS 32

2 Filets d'Aiglefin panés, noix de coco, sauce tartare et frites maison

MOULES FRITES DE CHEZ MOI

Echalotes, vin blanc, crème, épices secrets, frites maison

500 gr 27 / 1 kg 35

LA DOLCE VITA 12

XANGO

Un incontournable qui goutte le ciel...

DOUCEUR DU JOUR

Petite histoire du restaurant

Chez Moi

... c'est prendre le temps....

Le Restaurant Chez Moi c'est l'image finale d'une métaphore originale, unique et authentique. Ancien scaphandrier et bourlingueur à mes heures, j'ai choisi de m'offrir une retraite active, à mon image, en ouvrant mon 7^e et ultime restaurant à Deschambault. Accueillir les clients avec la générosité et la complicité qu'on réserve à nos êtres chers. Mes plats évoquent autant mon enfance sur la Côte d'Azur, les recettes de mes tantes italiennes que mes coups de cœur à l'international. Ce qui distingue d'abord et avant tout ma cuisine, mon choix d'exécuter tous les plats à la minute, incluant les sauces. Cette logique qui m'anime, celle de prendre le temps de bien faire les choses, s'applique aussi à notre accueil, vous réservez votre table pour toute la soirée et dégustez votre repas sans empressement.

Autodidacte, je préconise un retour aux sources, avec une cuisine généreuse qui laisse parler les produits. De nos jours, nous oublions trop souvent le vrai goût des produits, trop souvent transformés avec des sucres ajoutés. Dans ma cuisine ne trônent que trois indispensables : l'huile d'olive, le beurre et les fines herbes provençale.

Chaque plat est une aventure, un voyage

Laissez la monotonie sur le seuil de la porte et embarquent - ludisme à l'appui - dans un grand voyage des sens. Aiglefin dans son manteau des Iles du Pacifique, danseuses du fond des mers au safran ou Xango (*un dessert qui fait des malheurs !*). « Quand vous me demandez « c'est quoi ma spécialité ? » Ma seule réponse est qu'il n'y a que ça sur mon menu. Chaque plat a été pensé pour vous offrir une expérience unique, comme mon burger du millionnaire avec sa sauce blanche aux champignons flambés au Cognac ou mes incontournables frites allumettes aux 7 épices. Refusant de céder à la monotonie, je me réserve d'ailleurs le droit de changer la présentation de mes plats, selon mon inspiration du moment.

Bienvenue à bord, de Chez Moi.