

# **makassar.**

LOUNGE & RESTAURANT

---

## **Chef's menu**

**Starter/Main or Main/Desert 35€**

**Starter/Main/Desert 44€**

**« A la carte » Starters 14€ Mains 26€ Deserts 12€**

### **Our Starters**

**Butternut cream, mushroom raviole and coffee**

**Octopus, chorizo and Taggiasche olive in a creamy cannelloni**

**Mackerel escabeche, tarragon cream, crispy potatoes**

**Soft egg, parsley glaze, crispy French toast, parsley root**

### **Our Main Courses**

**Sea bream roasted in kadaïf, organic red lentils, galanga and yuzu**

**Whiting in a cloak brioche, savoy cabbage, Buddha's hand, white & black sesame**

**Porkbelly confit, coriander, upside down onion pie, Ras-el-Hanout**

**Flank steak of Irish Black Angus, « R » mashed potatoes, béarnaise**

### **The Butcher Corner**

**Veal T-Bône (+9€)**

Sides choice : "R" mashed potatoes, baby potatoes, seasonal vegetables, green salad

### **The Cheesemonger Farm**

**Chef's plate of truffle Brie**

### **Our Deserts**

**Roasted hazelnuts cream, Sweet potatoes coulis, maple syrup**

**Green tea panna cotta, kumquat explosion, lemon, pistachio**

**"R" style Paris-Brest**

**Gourmand tea or coffee (+2€)**

---

## **Business Menu 20€**

**From 12h30 to 15h00**

**Besides weekends and bank holidays**

**Dish of the day + gourmand tea or coffee and half bottle of water**

LES VINS DU BORDELAIS

15CL 75CL

Rouges

Château Carbon D'Artigues	8€	35€
Domaine de Courteillac		42€
St Emilion « Château La Papeterie »	12€	49€

Blanc

Château Carbon D'Artigues	8€	35€
---------------------------	----	-----

Grand Crus

St Estespe « La Chapelle Canon Ségur » 2012		78€
Pomerol « Château La Pointe » 2011		129€

LES VINS DE BOURGOGNE

Rouges

Macon « Bouchard Père et fils »		39€
Pinot Noir « Vignerons de Mancey »	10€	45€
Hautes Côtes de Nuits « Domaine des Chambris »	12€	49€

Blanc

Bourgogne Aligoté		39€
Chablis « Sainte Claire »	11€	49€
Saint Véran « Cuvée Tradition »		54€

Grand Crus

Mercurey Blanc « Château de Chamirey » 2011		85€
Vosne-Romanée « Les Barreaux »		159€

LES VINS DE LOIRE

Rouges

Saint Pourçain « Domaine Nebout »		35€
Saumur Champigny « Moulins Turquant »	7€	37€
Sancerre « André Robineau »	12€	49€

Blanc

Reuilly « Les Coignons »	7€	39€
Menetou-Salon « Les Bornes »		45€

Prix nets en euros, taxes et service compris. Les chèques bancaires ne sont pas acceptés. Les tickets restaurant sont acceptés  
Net prices in euros, taxes and service included. Cheques are not allowed. Ticket restaurant allowed

**LES VINS DU RHONE ET BEAUJOLAIS**

15CL 75CL

**Rouges**

Laudun « Château de Bord »		39€
Brouilly « Dominique Piron »	11€	45€
Crozes-Hermitages « La Rolande »		49€
Morgon « Dominique Piron »		55€
Gigondas « Domaine Chapoutier »		62€
Château-Neuf-Du-Pape		69€

**Blanc**

Belleruche « Domaine Chapoutier »		38€
-----------------------------------	--	-----

**LES VINS D'AILLEURS****Rouges****Languedoc-Roussillon**

Château Capitoul Rocaille		32€
Pic Saint Loup « Tourtourelle »		34€

**Sud-Ouest**

Cahors « Clos Triguedina » 2010		72€
---------------------------------	--	-----

**Blanc****Languedoc-Roussillon**

Muscat Sec « Terres Blanches »		32€
Muscat-Viognier « Le Canon Maréchal »		35€
Monbazillac « Epicurus »	10€	45€

**Alsace**

Riesling « Dopff & Irion »		35€
----------------------------	--	-----

**Rosé****Languedoc-Roussillon**

Domaine Pive Gris	7€	32€
-------------------	----	-----

**Côtes de Provence**

M de Minuty	10€	45€
-------------	-----	-----

**LES VINS DU MONDE****Rouges**

Stamp of AUSTRALIA, Shiraz « Hardys »		37€
Trivento ARGENTINA « Reserve Malbec »		42€
Casa CHILE « Lapostelle »		45€

**Blanc**

Blossom Hill, Chardonnay USA	7€	32€
Torres Vina Esmeralda, SPAIN		35€

Prix nets en euros, taxes et service compris. Les chèques bancaires ne sont pas acceptés. Les tickets restaurant sont acceptés  
Net prices in euros, taxes and service included. Cheques are not allowed. Ticket restaurant allowed