

Cher client,

*Chez "Anno Domini" nous utilisons les meilleures denrées
que nous préparons avec un soin extrême.
Nous vous proposons une ample sélection
de vins espagnols, italiens et français,
des apéritifs, liqueurs et cognacs de marques renommées.*

*Jacques Fruyol et son équipe
vous remercient pour votre visite
et feront tout leur possible pour vous satisfaire.*

Bon appétit!

Une carte avec les allergènes contenus est à votre disposition

Comme apéritif nous vous recommandons:

Kir 3,95

Crème de cassis et vin blanc

Kir Royal 4,60

Crème de cassis et crémant

Kir Anno Domini 8,25

Crème de cassis et champagne

Les potages maison

Soupe à l'oignon gratinée à la lyonnaise 6,35

Crème d'asperges vertes couronnée de crème 6,10

Bisque de langouste couronnée de crème et caviar 9,70

TVA incluse

Bruschetta caprese (4 pièces) 3,00
Tranches de pain grillées, recouvertes de tomate épicée avec ail et basilic,
gratinées avec mozzarella, saupoudrées d'origan

Petit pain croustillant fourré de beurre à l'ail 2,60

Petit pain et aioli 1,95

Petit pain et beurre 1,40

Les Salades

Salade bigarrée 10,50
Mesclun de salades croquantes, légumes, thon et oeuf dur
avec un assaisonnement maison

Salade Caprese 8,30
Fromage mozzarella italien, quartiers de tomates mûres et basilic
à l'huile d'olive vierge, vinaigre balsamique de Modène et origan

Salade Brasilia 11,25
Mesclun de salades croquantes garnies de coeur de palmier,
grains de maïs, queues de crevettes, lanières de mangue et oeuf dur,
avec un assaisonnement maison

Salade aux foies de volaille 8,85
Mesclun de salades, pleurotes sautées à la persillade,
foies de volailles poêlés au vinaigre de Xérès

Salade Lucullus 14,35
Feuilles vertes et mâche agrémentées de foie gras poêlé,
cèpes sautés, pignons, oeufs de caille et tomates cerise

Entrées froides

Saumon norvégien fumé 13,60
sauce moutarde et miel, toasts

Mousse d'avocat garnie de queues de crevettes 13,10
sauce cocktail, toasts

Carpaccio de filet de bœuf 13,10
à l'huile d'olive vierge, copeaux de parmesan,
céleri, lamelles de champignons frais et roquette

Bresaola (viande de bœuf séchée) 13,30
copeaux de parmesan, roquette et tomates cerise

Foie gras de canard mi-cuit 15,50
bouquet de salades, gelée de coings et toasts

<p><i>Avec le foie gras nous vous recommandons un verre de :</i> <i>"Xérès doux Noé Pedro Ximénez 30 ans d'âge" 7,60</i> <i>"Sauternes - Bordeaux" 6,75</i></p>

Entrées chaudes

Foie gras au Pedro Ximénez 16,50
Médallions de foie de canard frais poêlés,
servis en feuilleté sur pommes confites,
sauce au xérès liquoreux et aux échalotes, bouquet de salades

Camembert fritt (5 pièces), confiture de myrtilles 8,25
bouquet de salades

<i>Escargots à la Bourguignonne</i>	<i>6 escargots</i>	<i>9,20</i>
<i>farcis de beurre à l'ail,</i>	<i>9 escargots</i>	<i>13,55</i>
<i>selon une recette personnelle</i>	<i>12 escargots</i>	<i>18,00</i>

Moules à la Provençale 11,10
farcies de beurre à l'ail et gratinées

Pointes d'asperges vertes 12,50
sauce onctueuse au saumon fumé, lanieres et caviar de saumon

Les Pâtes

Pâtes italiennes de première qualité et sauces savoureuses

Spaghetti Mare e Monti 10,50

*Spaghetti à la crème tomatée,
cèpes, champignons frais et crevettes*

Spaghetti Frutti di Mare 12,90

*Spaghetti à la tomate
avec chipirons, crevettes, pétoncles et moules*

Tagliatelle con funghi porcini e tartufo 12,95

*Tagliatelles aux cèpes,
sauce à la crème aux senteurs de truffe*

Tagliatelle al salmone 12,50

*Tagliatelles à la crème et aneth,
lanières de saumon fumé et crevettes*

Tagliatelle alla boscaiola 10,50

*Tagliatelles, champignons frais, poireau,
petits pois, lard fumé et crème*

Maccheroni "Anno Domini" 10,60

*Macaroni à la tomate,
viande de veau, poivrons, champignons frais, oignon et ail*

Tortelloni alle noci e tartufo 11,40

*Tortelloni farcis de ricotta et épinards,
sauce à la crème et noix aux senteurs de truffe*

De la mer

Tous les poissons proposés sont frais, de première qualité

*Filets de sole au champagne 18,50
garnis de crevettes et champignons frais*

*Filets de sole farcis de mousse de saumon 19,50
Sauce à l'aneth agrémentée de lanières de saumon fumé*

*Suprême de turbot au cidre 21,20
et julienne de poireau*

Filet de bar grillé, sauce à la moutarde ancienne 20,25

*Filet de bar et votre sauce préférée 20,25
(champagne, cidre ou aneth)*

*Dos de bar à la plancha au sel Maldon 19,80
et huile vierge parfumée au basilic*

*Pot-pourri de la mer 22,30
Filets de poisson frais, chipirons, gamba et noix de Saint-Jacques
en sauce à l'aneth rehaussée au Pernod*

*Gambas à la Provençale 19,40
Queues de grandes crevettes à la tomate,
ail et herbes aromatiques*

*Gambas à l'orientale 19,95
Queues de grandes crevettes au curry
avec fruits et noix de coco râpée*

Canard

Magret de Canard 16,50
jus au vinaigre de framboises et au miel

Canard à l'orange 15,70

Confit de Canard 16,20
La cuisse confite, confiture de myrtilles

Agneau

Carré d'agneau rôti 20,50
en croûte de moutarde de Dijon, jus au thym

La Spécialité

Feuilleté de ris d'agneau 19,50
en sauce à la crème et morilles

Veau

Piccatas au Marsala et pomme fruit 15,95

Piccatas à la crème et champignons frais 15,95

Piccatas "alla Valdostana" 16,50
(jambon cru, crevettes et fromage Fontina)

Médallions de filet de veau 23,50
en sauce à la crème, cognac et cèpes

Boeuf

Stroganoff "de Luxe" 18,50

*Émincé de filet à la crème parfumée aux truffes,
champignons de Paris frais et des bois*

Filets mignons 18,95

nappés de sauce au poivre vert et béarnaise

Pavé de filet à la crème, cognac et champignons frais 18,95

Pavé de filet au vinaigre balsamique 18,75

Pavé de filet au poivre vert 18,75

Pavé de filet sauce béarnaise 18,95

Pavé de filet et sauce au vrai Roquefort 18,95

Pavé de filet Maître d'Hôtel 18,25

Médailles de filet en sauce à l'ail noir 19,10

Médailles de filet à la crème et cèpes 21,20

Fournedos Anno Domini 22,95

sa tranche de foie de canard poêlée, sauce au porto truffée

Porc

Casimir (émincé de filet de porc au curry avec fruits) 13,50

Médailles de filet de porc en sauce à l'ail noir 14,75

*Médailles de filet de porc à la Normande 14,50
sauce à la crème, Calvados et pomme*

Les fromages

Les trois fromages de France, noix 7,50

Les cinq fromages de France, noix 9,95

Les Desserts

avec les desserts nous vous recommandons un verre de :
Muscat de raisins secs "Moscatel Playa Regla" 4,55
"Xérès doux Noé Pedro Jiménez 30 ans d'âge" 7,60
"Sauternes - Bordeaux" 6,75

Sorbets mangue et citron (2 boules) 5,60

Coulis de framboises ou mangues ou fruits de la passion 5,75
et glace à la vanille (2 boules)

Dame blanche 5,75

Glace à la vanille (2 boules) et sauce au chocolat chaude

Mousse au chocolat garnie de kiwi et chantilly 5,75

Profiteroles fourrées à la crème 6,25
glace à la vanille et sauce au chocolat chaude

Sorbet à la mangue 6,25
et éventail de mangue sur un coulis de framboises

Colonel 6,25
Sorbet citron mousseux, crémant et vodka russe

Framboises chaudes 6,25
glace à la vanille et crème chantilly

Crêpes Suzette au Grand-Marnier 6,25
glace à la vanille

Coulant au chocolat, glace à la vanille 6,25

Tarte Tatin aux pommes, glace à la vanille 6,25

Les Cafés

Express - Décaféiné - Noisette 2,35

Express double 3,25

Café au lait - Café filtre 2,50

Cappuccino 3,30

Café crème 3,30

Carajillo (café arrosé au brandy ou anis) 3,60

Irish Coffee (café, Whiskey irlandais, crème) 6,50

Calypso (café, Fía María, crème) 6,50

Baileys (café, Baileys, crème) 6,50

Karlsson (café, Baileys, Cointreau, crème) 6,50

Orange (café, Grand-Marnier, crème) 6,50

Normandie (café, Calvados, crème) 6,50

D.O.M. (café, Bénédictine, crème) 6,50

Kiss of fire (café, Fía María, Cointreau, crème) 6,50

Amaretto (café, Amaretto, crème) 5,95

Parisien (café, Brandy, crème) 5,95

Thés - Infusions

Thé 2,35

Filleul 2,35

Camomille 2,35

Menthe 2,35