

[EXTRA] CARTE - CUISINE MADE IN [EXTRA]

MENU 2012

40€

- APÉRO : CHAMPAGNE MIMOSA OU TI PUNCH ET GRIGNOTTES
- ENTRÉES :
TERRINE DE CANARD ET COCHON AU FOIE GRAS
OU NOIX DE SAINT JACQUES DANS SA COQUILLE
- PLATS :
SOUPE DE POISSON D'ICI, NOIX DE SAINT JACQUES ET
QUEUE DE HOMARD AU COULIS D'ÉTRILLE ET HOMARD
OU FILET DE BŒUF ROSSINI
- DESSERTS :
NOUGAT GLACÉ CHOCOLAT BLANC ET ORANGE CONFITE
OU TARTE CHOCOLAT FAÇON ST PLACIDE

MENU MALIN

- ENTRÉE PLAT OU PLAT ET DESSERT _____ 20€
- ENTRÉE PLAT ET DESSERT _____ 25€

ENTRÉES

- TERRINE À SON PÉPÈRE
- TARTARE DE POISSON DU MOMENT AU VINAIGRE DE CITRON
- BISQUE D'ÉTRILLE ET HOMARD
- BOL DE BULOTS MAYO
- TOAST DE CHÈVRE ET COMPOTE DE POMME AU BACON

PLATS

- PINCES DE CRABE EN PERSILLADE
- TAJINE DU MOMENT
- FAUX FILET GRILLÉ
- BROCHETTE DE SAUMON ET ESPADON, MARINÉS

DESSERTS

- PARIS-ST MALO EN SPÉCULOS ET GLACE VANILLE
- FRUITS FRAIS À LA FONDUE DE FROMAGE
- TARTE AU CITRON À L'ENVERS
- POIRE POCHÉE AU MIEL, NOIX TORRÉFIÉE ET PAIN D'ÉPICE
- NOUGAT GLACÉ AU CHOCOLAT BLANC ET ORANGE CONFITE

ÇA D'ABORD OU POUR L'APÉRO[!]

- ! TAPAS À LA FRANÇAISE _____ 6,50€
- ! TARTARE DE POISSON DU MOMENT ET NOIX DE SAINT JACQUES AU VINAIGRE DE CITRON _____ 8,50€
- ! ACCRAS DE MORUE _____ 6,60€
- ! BOL DE BULOTS MAYO _____ 6,50€
- NOIX DE ST JACQUES DANS SA COQUILLE _____ 9,00€
- HUITRES DE L'ARGUENON 6-9-12 PIÈCES _____ 10,40€ | 15,60€ | 20,80€
- ASSIETTES D'HUITRES ET BULOTS _____ 8,85€
- BISQUE D'ÉTRILLE ET HOMARD, CROUTONS AILLÉS ET ROUILLE _____ 7,50€
- PINCES DE CRABE EN PERSILLADE _____ 8,15€
- TERRINE À SON PÉPÈRE _____ 7€
- FOIE GRAS EN TERRINE _____ 12€

LES [EXTRA] VIANDES

SUPER HALLES ■ VBF RACIE MAISON !

- LES TARTARES DE BŒUF :
L'INCONTOURNABLE _____ 13,90€
L'ALLER-RETOUR _____ 14,40€
LE CAMPAGNARD : COGNAC ET TOAST AUX LARDONS
L'ITALIEN : PARMESAN BASILIC HUILE D'OLIVE _____ 14,90€
- SOMPTUEUSE ENTRECÔTE _____ 18,50€
- FAUX FILET DE BŒUF _____ 14,90€
- FILET DE BŒUF, SE COUPE À LA CUILLÈRE _____ 20,50€
- LA COTE DE BŒUF POUR 2 PERSONNES _____ 41,50€
- THE BURGERS : CHEESE BACON _____ 11€
- L'EXTRA : FOIE GRAS SAUCE CHAMPIGNON _____ 15€

- TAJINE DU MOMENT _____ 13,50€
- LA FAMEUSE CROUSTIFLETTE, SALADE _____ 14,50€

LES POISSONS D'ICI & CO

- POISSON D'ICI À LA PLANCHA _____ (SELON COURS)
- NOIX DE SAINT JACQUES À LA BONNE HUMEUR DU CHEF _____ (SELON COURS)
- PINCES DE CRABES EN PERSILLADE _____ 16,80€
- BROCHETTE : SAUMON, ST JACQUES MARINÉS _____ 14,30€
- SOUPE DE POISSON D'ICI, NOIX DE SAINT JACQUES ET HOMARD AU COULIS D'ÉTRILLE ET HOMARD _____ 24,50€

LES LÉGUMES CHAUDS & FROIDS

- TOUTES LES SALADES SONT ACCOMPAGNÉES DE LÉGUMES CROQUANTS
- LES FRITES SONT ISSUES DES POMMES DE TERRE D'HIREL
- RÉGULIÈREMENT, NOUS CHANGEONS DE FRICASSÉE DE LÉGUMES MÉLANGÉS
- GRATINS ET PURÉES DE LÉGUMES
- SI SUPPLEMENT : 3€

MENU DU JOUR À L'ARDOISE

LES MIDIS EN SEMAINE UNIQUEMENT, HORS JOURS FÉRIÉS.

- PLAT DU JOUR _____ 8,65€
- ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT _____ 11,70€
- ENTRÉE + PLAT + DESSERT _____ 13,75€

NANANANANÈRE HE!! _____ 10,10€

- FILET DE LIEU JAUNE MEUNIÈRE, POMMES À L'EAU OU STEAK HACHÉ, FRITES OU POMMES ÉCRASÉES
- GLACE 1 BOULE
OU GAUFRE EN MOUILLETES
- SIROP À GOGO

SANS OUBLIER LE FROMAGE

BRUNO ET MARYLINE LE CHOUX AFFINENT, POUR NOTRE PLAISIR, LEUR SÉLECTION DE FROMAGES

- PETITE ASSIETTE _____ 6,65€
- GRANDE ASSIETTE _____ 12€

LES DESSERTS

- CRÈME BRULÉE DU MOMENT _____ 5,90€
- TARTE CHOCOLAT FAÇON ST PLACIDE _____ 8€
- FEUILLETÉ AUX POMMES DE M'SIEUR SORRE, COMME GRAND-MÈRE _____ 7,50€
- KFÉ GOURMAND _____ 7,50€
- TARTE AU CITRON À L'ENVERS _____ 6,15€
- PARIS-ST MALO EN SPÉCULOS, GLACE VANILLE _____ 6,50€
- NOUGAT GLACÉ AU CHOCOLAT BLANC ET ORANGE CONFITE _____ 6,80€
- POIRE POCHÉE AU MIEL, NOIX TORRÉFIÉE ET PAIN D'ÉPICES _____ 6,50€
- FRUITS FRAIS À LA FONDUE DE FROMAGE _____ 5,60€

LES GLACES DE MONSIEUR ELIEN

VANILLE, CAFÉ, MANGUE, PIÑACOLADA, CAMEL BEURRE SALÉ, FRAISE, CHOCOLAT, CITRON, CASSIS, BARBAPAPA

- LE LIÉGEOIS AU CHOIX _____ 6,10€
- RESPECT MON COLONEL _____ 6,60€
- LA BELLE BOULE _____ 2,20€



WWW.RESTAURANTEXTRAMUROS.FR
OUVERT 7/7 ■ 02 99 567 654 CONSULTEZ
RÉGULIÈREMENT NOTRE SITE INTERNET POUR
DÉCOUVRIR L'ACTUALITÉ ET LES ÉVÉNEMENTS
DE L'EXTRA-MUROS ■ [facebook](#) DEVENEZ FAN

[EXTRA] BOISSONS



LES CHAMPAGNES | 75 CL

- CHAMPAGNE PIPER HEIDSIECK _____ 55€
LA COUPE 7,50€
- CHAMPAGNE GOUTHORDE _____ 58€
- CHAMPAGNE LENOBLE «BRUT ROSÉ» _____ 69€
- CHAMPAGNE JACQUESSON CUVÉE N° 734 _____ 85€
- CHAMPAGNE ROEDERER 2000 CRISTAL _____ 250€

LES AUTRES BULLES | 75 CL

- SAUMUR BRUT CHÂTEAU DE TARGÉ _____ 35€
LE VERRE 5€
- CIDRE «LA CUVÉE DES DRUIDES» CHERRUX _____ 11€
LE VERRE 2,20€
- SYDRE DOUX BORDELET _____ 18€
- LE BRETON _____ 2,50€
- LE PRINCE _____ 5,20€
- LE ROI _____ 7,90€

LES APÉRITIFS EN VIN | AU VERRE

- VIN BLANC SEC _____ 2,60€
- «COUP DE CALCAIRE»
CHARDONNAY PLANTÉ DANS L'AUDE (VDP). SEC ET FRUITÉ
- «L'ÉTOILE» DOMAINE DE JOY, COTE DE GASCOGNE
SEC ET PARFUMÉ
- VIN BLANC DEMI SEC ET MOELLEUX _____ 3€
- «SAINT ANDRÉ» DOMAINE DE JOÏ,
CÔTES DE GASCOGNE UN VRAI BONBON !
- «DOMAINE BOUDAU» MUSCAT DE RIVESALTES SI DOU...

VINS ROSÉS

- VIN DE PAYS D'OC _____ 2,50€
«LE PETIT PONT» DOMAINE ROBERT VIC
UN ROSÉ TYPIQUE DU RENOUVEAU LANGUEDOCIEN,
AU CARACTÈRE FRAIS, FRUITÉ ET DÉSALTÉRANT
- VIN DE PAYS DES COTES DE GASCOGNE _____ 3€
«EROS» DOMAINE JOÏ
UNE VRAIE GOURMANDISE DE GASCOGNE
- LE TROPÉZIEN _____ 3,60€
LIQUEUR DE PAMPLEMOUSE ET ROSÉ

VINS ROUGES

- SANGRIA _____ 2,50€
- CARDINAL _____ 3€

LA BIÈRE PRESSION

- PAULANER
LE DEMI _____ 2,60€
LE SÉRIEUX _____ 5,20€
LE FORMIDABLE _____ 10€
- PICON BIÈRE _____ 3,20€
- BIÈRE BOUTEILLES 33 CL _____ 4,50€
AMBRÉE : LA MALOUINE
BLANCHE ET BLONDE : SAINTE COLOMBE

LES APÉROS

- RICARD, CASANIS, PASTIS, BERGER BLANC _____ 2CL | 3€
- MARTINI BLANC OU ROUGE _____ 4CL | 3€
- CAMPARI _____ 4CL | 4€
- SUZE _____ 4CL | 3€

LES TRANSPARENTS | 4 CL

- TÉQUILA _____ 4,50€
- GINS | BOMBAY SAPHIR _____ 6€
- VODKAS | WYBOROVA OU ZUBROWKA _____ 6€
- RHUMS
3 RIVIÈRES 55° _____ 5€
3 RIVIÈRES CUVÉE MOULIN 50° _____ 7€
BACARDI _____ 5€
CATCHAÇA _____ 5,50€
ARRANGÉ _____ 2,5CL 2,50€
ARRANGÉ _____ 5CL 5€

LES WHISKYS | 4 CL

- SCOTCHS
J&B _____ 5€
ABERLOUR _____ 6€
GLENFIDDICH _____ 6€
TALISKER _____ 7€
CHIVAS REAL _____ 7€
- IRISHS
OLD PADDY _____ 5€
JAMESON _____ 5€
- BOURBON ET TENNESSEE
FOUR ROSES _____ 5€
JACK DANIEL'S _____ 7€

LES DIGEOS | 4 CL

- CALVADOS PRÉAUX HORS D'ÂGE _____ 5€
- CALVADOS DOMFRONTAIS V.S.O.P. PACORY _____ 6€
- BAS ARMAGNAC V.S.O.P. JOY _____ 6€
- COGNAC GRANDE CHAMPAGNE _____ 7€
V.S.O.P. DUDOGNON BURAUD
- COGNAC LAURENT JOUFFE
«PREMIER CRU DE COGNAC GRANDE CHAMPAGNE»
VS _____ 5€
VSOP _____ 8€
XO _____ 15€
- POIRE WILLIAM ÉMILE BOECKEL _____ 6€
- VIELLE PRUNE _____ 6€
- CAFÉ ÇA DÉPEND _____ 4€

LES LIQUEURS | 4 CL

- GET 27 _____ 4,50€
- GET 31 _____ 5€
- GRAND MARNIER _____ 4,50€
- COINTREAU _____ 6,50€
- KAHLUA _____ 6,50€

LES COCKTAILS _____ 6,50€

- VODKA PIROVSKA :
CITRON VERT, SUCRE PILÉ ET WYBOROVA
- PLANTER'S PUNCH : LE CLASSIQUE
- BLACK RUSSIAN : VODKA KAHLUA, LIQUEUR DE CAFÉ
- MOJITO :
MENTHE FRAICHE, CITRON ET SUCRE PILÉS, BACARDI
- PINK GIN : JUS D'ORANGE, PAMPLEMOUSSE,
ANANAS, GRENADINE ET GIN AU CHECKER
- CATCHAÇA CAÏPRIÑA :
CITRON VERT, SUCRE PILÉ ET CATCHAÇA
- IRISH CAFÉ :
IRISH WHISKY, SUCRE, CAFÉ ET CRÈME FOUETTÉE _ 7€
- TI PUNCH 3 RIVIÈRES 50° _____ 5,50€
- L'EXTRA DU MOMENT AVEC OU SANS ALCOOL 4,50€
- RHUM ARRANGÉ : SHOOTER _ 2,5CL 2,50€ | 5CL 5€

LES EAUX

- ÉVIAN
1 LITRE _____ 4€
1/2 LITRE _____ 3€
- BADOIT
1 LITRE _____ 4€
1/2 LITRE _____ 3€
- EAU DE PERRIER
1 LITRE _____ 4,20€
1/2 LITRE _____ 3,20€
33CL (+SIROP 0.20€) _____ 3,20€

LES SANS ALCOOLS

- CHAUD
CAFÉ IMPÉRIAL _____ 1,50€
DÉCAFÉINÉ _____ 1,60€
GRAND CRÈME _____ 3,20€
THÉ DE CEYLAN DAMMANN, VRAC DU _____ 3€
MOMENT ET INFUSIONS VERVEINE MENTHE
THÉ VERT TILLEUL
SUPPLÉMENT LAIT _____ 0,10€
CHOCOLAT _____ 3€
- FROID
JUS DE FRUITS AU VERRE 20 CL _____ 2,50€
ORANGE, MANGUE, GOYAVE, ANANAS,
PAMPLEMOUSSE, POMME
SODAS BOUTEILLES | 33, 20, 25 CL _____ 3€
NESTEA _____ 3,10€
ORANGINA 25 CL _____ 3,30€
LES DIABOLOS _____ 2,10€
LES PAMPRYL 25 CL _____ 3€
POMME, FRAISE, TOMATE, ACE

LE VERRE 12.5CL | LE PICHET DE 50CL

LA CAVE ENTRE [MUROS]

SUGGESTIONS ET COUPS DE CŒUR SUR NOS CHEVALETS



LES CHAMPAGNES | 75 CL

- CHAMPAGNE PIPER HEIDSIECK _____ 55€
la COUPE 7,50€
- CHAMPAGNE HENRI GOUTORBE _____ 58€
- CHAMPAGNE LENOBLE «BRUT ROSÉ» _____ 69€
- CHAMPAGNE JACQUESSON CUVÉE N° 734 _____ 85€
- CHAMPAGNE ROEDERER 2000 CRISTAL _____ 250€

LES AUTRES BULLES | 75 CL

- SAUMUR BRUT CHÂTEAU DE TARGÉ _____ 35€
LE VERRE 5€
- CIDRE «LA CUVÉE DES DRUIDES» CHERRUX _____ 11€
LE VERRE 2,20€
- SYDRE DOUX BORDELET _____ 18€
- LE BRETON _____ 2,50€
- LE PRINCE _____ 5,20€
- LE ROI _____ 7,90€

LES BLANCS SECS | 75 CL

- VP DES CÔTES DE GASCOGNE DOMAINE DE JOY _____ 15€
PICHET 9€ | LE VERRE 2,60€
BLANC SEC ET FRUITÉ DU GERS AUX NOTES D'AGRUMES
- CHARDONNAY _____ 16€
VIN DE PAYS DE L'AUDE «COUP DE CALCAIRE»
PICHET 11€ | LE VERRE 2.60€
VIGNE DE QUARANTE ANS D'ÂGE, PLANTÉ SUR
CONTREFORTS CALCAIRE DANS L'AUDE, GRAS ET FRUITÉ
- SAINTE FOY DE BORDEAUX _____ 19€
«CHÂTEAU DES CHAPELAINS»
ASSEMBLAGE DE SAUVIGNON ET SÉMILLON, COMME
DANS LES GRAVES, SUPERBE BLANC SEC ET FRUITÉ
- MUSCADET DU SÈVRE ET MAINE _____ 13,50€
«DOMAINE DE LA CHAUVINIÈRE»
JEUNE VIGNERON, RECONNU, DANS LE PAYS NANTAIS
- ALSACE «FLEUR D'OR» _____ 21€
 SYLVANER, PINOT BLANC, RIESLING
DOMAINE KLEINKNECHT
JUDICIEUX ASSEMBLAGE DE TROIS CÉPAGES
APPORTANT FRUITÉ ET MINÉRALITÉ. EN BIO !!!
- QUINCY «DOMAINE DE LA COMMANDERIE» _____ 29€
APPELLATION DU BERRY QUI N'A RIEN À ENVIER À SES
VOISINS DE MENETOU SALON ET SANCERRE
- MACON 2 ROCHES _____ 27.50€
VÉRITABLE CHARDONNAY DU MÂCONNAIS, GRAS TYPÉ ET FRAIS

LES ROUGES | 75 CL

- VIN DE PAYS D'OC _____ 12€
«LE PETIT PONT» DOMAINE ROBERT VIC
PICHET 9€ | LE VERRE 2,50€
VIN ROUGE SOUPLE, FRAIS ET FRUITÉ,
ISSU DU RENOUVEAU LANGUEDOCIEN
- VIN DE PAYS DU GARD DOMAINE PICAL _____ 12.50€
PICHET 9.50€ | LE VERRE 2,50€
ROUGE RHODANIEN, ASSEMBLAGE DE SYRAH ET
GRENACHE, PROFOND INTENSE
- VIN DE TABLE «LE GALAPIAN» _____ 13€
CUVÉE COMPOSÉE DE MERLOT ET DE GRENACHE, PETIT LANGUEDOC
TRÈS SOUPLE, LÉGER SUR DES FRUITS ROUGES CONFITS
- ANJOU GAMAY _____ 19.50€
DOMAINE DE LA BERGERIE
UN GAMAY D'ANJOU ASSEZ PROFOND, PLEIN ET FRAIS,
MÊME SUR UNE VIANDE ROUGE !
- COSTIÈRES DE NÎMES _____ 21.30€
«LES GALETS ROUGES» CHÂTEAU MOURGUES DU GRÈS
UN VIN DU GARD ÉTONNANT D'UNE MATIÈRE DE FRUIT
GÉNÉREUSE, JAMAIS LOURDE ET TOUJOURS FRAÎCHE.
IDÉAL SUR LES VIANDES ROUGES
- CHEVERNY «DOMAINE TESSIER» _____ 24€
 ASSEMBLAGE DE PINOT NOIR ET DE GAMAY,
VIN PUR, FRAIS ET NATUREL
- 100% 100 PINOT NOIR _____ 20€
VIN DE PAYS DE LA HAUTE VALLÉE DE L'AUDE,
DOMAINE ANTUGNAC
- SAUMUR CHAMPIGNY «CHÂTEAU DE TARGÉ» _____ 25€
LE FRANC GOUTÉ D'UN VRAI SAUMUR CHAMPIGNY
- COTE ROANNAISE «DOMAINE DES POTHIER» _____ 20€
 VIGNOBLE DU CENTRE LOIRE, AUX NOTES FRAÎCHES DE
FRUITS ROUGES POSÉES SUR UNE BOUCHE FRIANDE,
SOUPLE ET LÉGÈRE
- BOURGOGNE «GUILLOT BROUX» _____ 29€
 UN DES PREMIERS DOMAINE CERTIFIÉ EN BIO (ANNÉES 60) !!!
LE 2009 EST SUPERBE, UN PINOT NOIR FRAIS ET CONFIT
- MORGON «DOMAINE CHAMONARD» _____ 33€
CÉLÈBRE CRU EN BEAUJOLAIS, OPTIMISÉ PAR UN
VIGNERON DE TALENT ET PIONNIER DES VINS NATURELS.
ENFIN UN MORGON QUI MORGONNE
- BORDEAUX «CHÂTEAU GRAND BIREAU» _____ 16.20€
UN BORDEAUX DE TRÈS BELLE FACTURE DANS UNE
BONNE PHASE D'ÉVOLUTION SITUÉ FACE AU ST ÉMILIONNAIS
- BORDEAUX «CHÂTEAU VALROSE» _____ 26€
UN BORDEAUX CULTIVÉ, VINIFIÉ ET ÉLEVÉ COMME UN TRÈS
BEAU CRU BOURGEOIS, C'EST VRAIMENT TOP !!!

LES ROSÉS _____ 75 CL

- VIN DE PAYS D'OC _____ 12€
«LE PETIT PONT» DOMAINE ROBERT VIC
PICHET 9€ | LE VERRE 2,50€
UN ROSÉ TYPIQUE DU RENOUVEAU LANGUEDOCIEN, AU
CARACTÈRE FRAIS, FRUITÉ ET DÉSAITÉRANT, TRÈS POLYVALENT
 - VIN DE PAYS DES COTES DE GASCOGNE _____ 18€
«EROS» DOMAINE JOÿ
PICHET 12€ | LE VERRE 3€
UNE VRAIE GOURMANDISE DE GASCOGNE. LA BOUCHE D'UNE
DOUCEUR LÉGÈRE EST AGRÉMENTÉE DE NOTES DE FRUITS
ROUGES FRAIS ET D'AGRUMES
 - SAINTE FOY DE BORDEAUX _____ 16,50€
CLAIRET «CHÂTEAU DES CHAPELAINS»
ROSÉ COLORÉ, VINEUX AUX AROMES DE FRUITS ROUGES
 - CÔTE DE PROVENCE DOMAINE PINCHINAT _____ 24€
 PICHET 17€
UN TRÈS BEAU ROSÉ FRAICHEUR ET FRUITÉ, ALLIANT
PUISSANCE, COMPLEXITÉ ET FINESSE
- ### L'EXTRA EXTRA, LES GRANDS VINS À PETITS PRIX
- PESSAC LEONAN CHATEAU _____ 35.50€
«MANCÈDRES LES GRIOTTES»
 - SAINT-ÉMILION GRAND CRU _____ 38.80€
«DOMAINE CHANTE ALOUETTE CORMEILLE»
 - PAUILLAC «LES SIEURS DE BELLEGRAVE» _____ 38,8€
 - SAINT ESTEPHE «CHÂTEAU DE COME» _____ 43€
 - SAINT-JULIEN «RÉSERVE DE LEOVILLE BARTON» _____ 56€
 - MARGAUX «CHÂTEAU MONBRISON» _____ 55€
 - VOLNAY VIEILLES VIGNES «DOMAINE VOILLOT» _____ 39€
 - CORNAS «PREMICES» DOMAINE DURAND _____ 45€

LE VERRE 12.5CL | LE PICHET DE 50CL

POUR DES RAISONS D'ACTUALISATION LES MILLÉSIMES NE SONT PAS INDICQUÉS MAIS DISPONIBLE SUR SIMPLE DEMANDE



WWW.RESTAURANTEXTRAMUROS.FR

OUVERT 7/7 ■ 02 99 567 654

CONSULTEZ RÉGULIÈREMENT NOTRE
SITE INTERNET POUR DÉCOUVRIR
L'ACTUALITÉ ET LES ÉVÉNEMENTS DE
L'EXTRA-MUROS ■  DEVENEZ FAN