



Les Caudalies
— *Restaurant* —

Qu'est ce qu'une caudalie en œnologie ?

En œnologie, une caudalie est une unité de mesure équivalente à une seconde, utilisée pour évaluer la persistance aromatique intense (PAI) d'un vin. Elle représente la durée pendant laquelle les arômes du vin restent perceptibles en bouche après avoir recraché ou avalé.

Pour mesurer une caudalie, il est important de ne pas faire circuler d'air (respiration) et de compter le nombre de secondes pendant lesquelles les arômes sont ressentis. Plus le nombre de caudalies est élevé, plus le vin est considéré comme long en bouche, caractéristique des vins de grande qualité.

Les Caudalies.

FORMULE BISTROT

ENTRÉE / PLAT / DESSERT - **30€**

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT - **25€**

ENTRÉE

Le velouté de carottes au paprika fumé et crevettes roses

La bruschetta d'endives et jambon de pays, copeaux de crottin de Chavignol

PLAT PRINCIPAL

Le parmentier de queue de bœuf braisée au vin rouge

Le poisson du marché, risotto d'épeautre et céleri à la mimolette

La fricassée de gnocchis de pomme de terre et légumes de saison, huile de persil

DESSERT

Le plateau de fromages

La pomme caramélisée au cidre et pain d'épices

Le chou pâtissier façon " Paris Brest "

Le café gourmand (+2 €)

PRIX À LA CARTE : ENTRÉE 8 € - PLAT 19 € - DESSERT 8 €



FORMULE DES CAUDALIES

ENTRÉE / PLAT / DESSERT - **36€**

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT - **30€**

ENTRÉE

Le tatin de patates douces et oignons rouges, pesto de coriandre, salade de jeunes pousses

Le lieu noir fumé au citron confit, mousseline de céleri à l'huile d'argan

Le pressé de joue de bœuf en tajine, émulsion à l'huile d'amandes

PLAT PRINCIPAL

Le suprême de volaille teriyaki, pilaf de riz et raisin blond

Le dos de cabillaud en persillade, caviar de choux fleur, jus de viande

Le risotto d'épeautre et céleri à la mimolette

DESSERT

Le plateau de fromages

La poire rôtie, crémeux au sirop d'érable, crumble à la noisette

La salade d'agrumes et dattes, croquants au muesli

Le café gourmand

PRIX À LA CARTE : ENTRÉE 10 € - PLAT 24 € - DESSERT 9 €

FORMULE DU CHEF

ENTRÉE / PLAT / DESSERT - **45 €**

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT - **36 €**

ENTRÉE

Le foie gras en 2 saveurs, carpaccio de navet aigre-doux, râpé de pomme verte

Le bouillon de crevettes, Saint-Jacques et petits légumes au parfum Thai

Le tataki de thon au sésame, chutney de mangue

PLAT PRINCIPAL

Le filet de bœuf façon "mironton", gratin de pomme de terre au beaufort

Le filet de turbot, barigoule de légumes de saison

Le mignon de veau rôti, confit d'oignon à l'orange, carottes fondantes au jus de viande

DESSERT

Le plateau de fromages

La forêt noire revisitée

L'ananas marinée aux fruits de la passion et mascarpone, croustillant de pain d'épices

Le café gourmand

PRIX À LA CARTE : ENTRÉE 14 € - PLAT 27 € - DESSERT 10 €



LES SUGGESTIONS A LA CARTE

LE TARTARE

Bœuf haché au couteau, préparé ou non - **19€**

LE BURGER

Bœuf effiloché, reblochon, sauce aux épices, pickles - **19€**

LA TÊTE DE VEAU

Vinaigrette aux herbes, pomme de terre et carotte - **19€**

PLATEAU DE FROMAGE - 9 €

CAFÉ GOURMAND - 9 €

FORMULE ENFANTS*

* ENFANTS JUSQU'À 12 ANS

13,50 €

LE PLAT

Steak haché
Filet de poisson

L'ACCOMPAGNEMENT

Frites
Légumes

LE DESSERT

Brownie
Glace / Sorbet

BOISSON - SIROP À L'EAU

Bienvenue aux Caudalies

Le Chef **Sylvain Nouin** vous invite à savourer une cuisine bistrannique, inspirée de son parcours, mettant à l'honneur des produits frais et de saison. La carte, renouvelée régulièrement, vous offre une expérience culinaire riche et variée.

Sébastien Bonhomme, Responsable de salle, et son équipe veillent à votre confort, vous conseillent dans le choix de vos plats et vous guident à travers une sélection de vins soigneusement choisis, issus des plus belles régions viticoles françaises.

Le restaurant vous accueille du mardi au samedi :

Service du midi : **12h00 à 14h00**

Service du soir : **19h00 à 22h00**

Pour vos repas de famille ou événements spéciaux, notre équipe est à votre disposition pour concrétiser vos projets.

Toute l'équipe des Caudalies vous souhaite un moment chaleureux et gourmand parmi nous.

Les Caudalies.



Les Caudalies
— *Restaurant* —

02.35.60.49.65

WWW.RESTAURANT-LESCAUDALIES.FR

174, RUE DE LA RÉPUBLIQUE 76230 BOIS-GUILLAUME