



Atelier de Candale

restaurant - bar - boutique

Menu de la semaine

Du Lundi au Vendredi

Entrée / Plat / Dessert **28 €**

Menu Bistronomique 38 €

Entrée

Asperges sauce gribiche, jambon de cochette et parmesan

ou

Tomates d'antan, burrata di bufala

Plat

Dorade Grillée sauce citron, risotto

ou

Côte de veau, écrasé de pomme de terre aux olives,

Dessert

Key lime pie

ou

Mousse chocolat intense

À la carte

Entrées

Asperges sauce gribiche, jambon de Cochette et parmesan

14€

Espuma petit pois, chutney tomate chorizo, oeuf mollet

14€

Tomates d'antan, burrata di bufala

14€

Tartare de saumon mangue et menthe

16€

Assiettes de tapas en friture à partager

Mozarella panée, camemberts panés, oignons panés, crevette panko

13€

Assiette Jambon Mangalica à partager

20€

L'assiette mixte de charcuterie à partager

24€

À la carte

Plats

-

Dorade grillée sauce citron, risotto

20€

Burger de Candale, pain ciabatta, roquette, pesto, mozzarella, steak
angus

22€

Tagliatelles à la bisque, gambas flambées

22€

Côte de veau, écrasé de pomme de terre aux olives

24€

Filet de boeuf, mille feuille de légumes du soleil, sauce bordelaise

32€

Côte de boeuf pure race (*pour 2-3 pers. env. 1400gr*)
échalotes et frites

90€

À la carte

Fromages & Desserts

-

Assiette de fromages fermiers à partager

14€

Feuilletté aux fraises

9€

Mousse chocolat intense

9€

Tarte tatin

9€

Key lime pie

9€

Tous nos desserts sont réalisés par notre pâtissier

Menu des petits vigneronns

15€

Plat

Nuggets maison

ou

Steak façon bouchère, frites

10€

-

Dessert

Fondant au chocolat ou

ou

Deux boules de glace, chantilly

8€

Vins au verre

12,5 cl

Saint-Émilion Grand Cru Classé

2013 - Clos des Jacobins - 13€

Saint-Émilion Grand Cru

2017 - Château de Candale - 9€

2016 - Château Roc de Candale - 8€

La gamme S by Candale

2018 - S by Candale ROUGE - Saint-Émilion - 7€

2019 - S by Candale ROSÉ - Vin de France - 6€

2018 - S by Candale BLANC - Bordeaux Blanc - 7€

Champagne Brut

Laurent Perrier - 15€

OENOTOURISME

Grand Cru Classé
CLOS DES JACOBINS

Grand Cru
CHÂTEAU DE CANDALE

**VISITE
D'UNE PROPRIÉTÉ**
(au choix)

L'ESSENTIELLE
1h / 15 €
Visite & Dégustation

L'INITIÉE
1h15 / 25 €
Visite & Dégustation
**+ Atelier initiation
à la dégustation**

LA PRESTIGE
2h / 55 €
Visite & Dégustation
**+ Menu Bistronomique
à l'Atelier de Candale**

**VISITE
DES 2 PROPRIÉTÉS**

L'ESSENTIELLE +
25 € / 1h30
Visite & Dégustation

L'INITIÉE +
35 € / 1h45
Visite & Dégustation
**+ Atelier initiation
à la dégustation**

LA PRESTIGE +
65 € / 2h30
Visite & Dégustation
**+ Menu Bistronomique
à l'Atelier de Candale**

SAINT-ÉMILION



**MAGALI · THIBAUT
DECOSTER**

VIGNOBLES & ART DE VIVRE

1 Grandes Plantes
33330 Saint Laurent des Combes

  @mtdeco



Atelier de Candale

restaurant · bar · boutique

1 Grandes Plantes
33330 Saint Laurent des Combes

 
@atelierdecandale

+33 5 57 24 15 45
atelier@mtdeco

ADMINISTRATIF
+33 5 57 51 19 91
contact@mtdeco

OENOTOURISME
+33 5 57 51 19 91
visite@mtdeco