



Atelier de Candale

restaurant - bar - boutique

Menu du déjeuner

Du Lundi au Vendredi

Entrée / Plat / Dessert **28 €**

Menu Bistronomique 38 €

Entrée

Burrata di bufala et sa soupe de tomate

ou

Carpaccio de boeuf à l'italienne

Plat

Filet de bar, caviar d'aubergine aux aromates, aubergine rôtie, sauce
aux agrumes

ou

Pluma de porc ibérique, purée de carotte, légumes glacés

Dessert

La mousse citron et son biscuit à l'olive

ou

Streusel noisette, mousseline pistache, framboise

À la carte

Entrées

Capuccino de betterave, noisette, crème poivrée

14€

Burrata di Buffala et sa soupe de tomate

14€

Carpaccio de Boeuf à l'italienne

16€

Tartare de bar et huîtres au basilic

18€

Assiette de chipirons frits à partager

13€

Assiette de Jambon Mangalica 24 mois à partager

20€

L'assiette de charcuterie mixte à partager

20€

À la carte

Plats

-

Filet de Bar, caviar d'aubergine aux aromates, aubergine rôtie, sauce aux agrumes

22€

Penne Arrabiata

18€

Burger de Candale

(steak angus, sauce BBQ, cheddar fumé, oignon frit)

20€

Pluma de porc ibérique, purée de carotte, légumes glacés

22€

Entrecôte de boeuf, tagliatelles de courgettes, frites

28€

Côte de boeuf pure race *(pour 2 pers. env. 1200gr)*

70 €

À la carte

Fromages & Desserts

-

Assiette de fromages fermiers à partager

14€

Royal chocolat

9€

Streusel noisette, mousseline pistache, framboise

9€

La mousse citron et son biscuit à l'olive

9€

La coupe glacée

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

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€

2021 - S by Candale ROSÉ - Vin de France - 6€

2021 - Trocard - Bordeaux Blanc - 7€

Champagne Brut

Delamotte Blanc de Blancs - 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