

le plat du jour à 17,50 € est sur l'ardoise 

La brasserie

Express	2,50 €
Double express	5,00 €
Noisette	2,50 €
Double noisette	5,00 €
Thé	3,00 €
Cappucino	4,00 €
Evian 1/2 l.	4,50 €
Badoit 1/2 l.	4,50 €
Bière bouteille Fosters.....	5,50 €
Bière pression 1664	4,00 €
Schweppes	4,00 €
Coca cola	4,50 €
Perrier	4,50 €
verre de jus de fruits.....	4,00 €
(orange · pamplemousse · ananas)	
verre de jus de tomate	4,50 €

La carte des vins

Transversal rouge

Anjou (off INAO)	
Domaine Les Griottes	29 €
Domaine Les Griottes, Petite gâterie	26 €
Languedoc (off INAO)	
Les foulards rouges	29 €
Côteaux du Languedoc	
Pic Saint Loup, Mas Foulaquier	32 €
Domaine d'Anglore, Pierres chaudes	32 €
Cheverny	
Domaine H. Villemade, Le moulin	27 €
Bourgueil	
Domaine Breton 2004, La Dilettante	29 €
Côte du Rhône Village	
Coopérative Estézargue, Cuvée des galets	18 €

La formule garde-manger

Une sélection d'aliments réalisée par les chefs. Chaque produit est issu d'une production de qualité agriculture raisonnée, biologique, préparée par les meilleurs artisans & affineurs. Le garde-manger invite les convives à associer les produits comme le radis et foie gras cru/cuit (N° 1 & 9). Par esprit de convivialité, il est fortement recommandé de partager, de picorer dans l'assiette de son voisin.

Bandol

Domaine de la Tour du Bon	42 €
---------------------------------	------

Transversal rosé

Anjou (off INAO)	
Poil de carotte	22€
Bandol	
Domaine de la Tour du Bon – 50 cl	32 €

Transversal blanc

Vézelay	
Domaine La Cadette – Les Saulniers	34 €
Domaine La Cadette – Melon	30 €
Cheverny	
Domaine H. Villemade	30 €



Végétal

- 1 Radis (Joël Thiébault)..... 5,5 €
- 2 Feuillages selon arrivage..... 5,5 €
- 3 Pommes de terre écrasées (J-P Clot)..... 5,5 €
- 4 Purée pois chiche, pistou d'orties..... 7€
- 5 Salade de lentilles..... 8€
- 6 Tartare d'algues..... 9€
- 7 Velouté froid ou chaud..... 5,5€

Chairs crues Z' cuites

- 8 Jambon cru de Navarre (22 mois affin.)..... 14€
- 9 Foie gras cru-cuit..... 15€
- 10 Saucisson sec (Maison Cabrol)..... 9€
- 11 Vitello..... 12€
- 12 Mini tartare de boeuf au couteau..... 12€
- 13 Saucisse Morteau (maison Faivre)..... 13,50€

Fumaisons et conserveries

- 14 Œufs de saumons sauvages (Safa) 18€
- 15 Maquereau fumé (Safa) 10,50€
- 16 Saumon sauvage des baltiques (Safa) 18€
- 17 Tarama (Safa) 8€

Côte du Rhône Village

Cave d'Estézargue, Vieille vigne 18 €

Transversal à bulles

Jacquart 45 €
 La coupe 8 €

Transversal en pichet

Côte du Rhône Villages (rouge), Caves d'Estézargues
 pichet 50 cl 13 €
 pichet 25 cl 7 €

Côte du Rhône Villages (blanc), Caves d'Estézargues
 pichet 50 cl 13 €
 pichet 25 cl 7 €

Produits laitiers

- 18 Comté de la Ferté (12 mois affin.)..... 7€
- 19 Cône de chèvre (E. Meulet) 6€
- 20 Mozzarella Buffala (fattoria Gaia) 9€
- 21 Faisselle de chèvre (E. Meulet) 6€

Pâtisseries, compotés, entremets

- 22 Financier nature ou sariette..... 6€
- 23 Gâteau chocolat recette de Miss Rouche 7,5€
- 24 Mousse au chocolat Guanaja (Valhrona)..... 8€
- 25 Salade d'agrumes..... 8€
- 26 Compote de fruits..... 6€

Quelques accords de mets recommandés par la maison

1 + 9	4 + 11
3 + 12	21 + 22
2 + 6 + 16	19 + 26
5 + 13	22 + 26

À vous de jouer, à vous d'imaginer la suite. Bon appétit !

Transversal en verre

Bourgueil (rouge)
 Domaine Breton 2004 La Dilettante 5 €

Anjou (rouge)
 Domaine Les Griottes 5 €

Bourgogne Vézelay (blanc)
 Domaine La Cadette- Les Saulniers 2004 5 €

voir l'ardoise des vins pour les curiosités 

Le transversal, c'est aussi le restaurant du MAC/VAL à Vitry sur Seine. tél. 01 55 53 09 93 et www.restaurant-transversal.com