



# Notre Carte

• Signature •

LE DINNER'S CLUB CHANTILLY

Ouvert du Mardi midi au Samedi soir  
03 44 58 25 98 - [contact@diners-club.com](mailto:contact@diners-club.com)

[www.dinners-club.com](http://www.dinners-club.com)



Cocktails signature **15€**

### Punch d'automne

Purée de passion, sirop spicy mango  
passoa, citron jaune, zubrowska  
& prosecco

### Achille's Heel

Zubrowska, chambord, crème de pêche  
citron jaune, jus de pomme

### Bahama Mama Sour

Bacardi 4 ans, Malibu, jus d'orange  
ananas, purée de mangue  
sirop d'hibiscus

### The pink goddess

Cuillère de miel, gin Anaë,  
liqueur de sureau, citron vert  
purée de litchi, top tonic

### Sex on the moon

Vodka, sirop de melon, cranberry  
ananas, triple sec

## Les Signatures

Tous les soirs du Mardi au Samedi





## Les Classiques

Moscow Mule **12**

London Mule **12**

Pina Colada **12**

Sex On The Beach **10**

Negroni **10**

Long Island Ice Tea **12**

MAÏ Thai **10**

Cuba Libre **10**

Mojito Classique **10**

Mojito Fraise **11**

Mojito Passion **11**

Mojito Mangue **11**

Mojito Framboise **11**

Caïpirinha **11**

Caïpirinha Passion **11**

Caïpirissima **11**

Caipiginger **11**

Spritz Aperol **12**

Spritz Saint-germain **14**

Spritz Simone **14**

Sureau Simone **14**

Espresso Martini **10**

Pornstar Martini **12**

## Cocktails Sans Alcool

Virgin Mojito **9**

Geme Son **10**

Pussy Foot **10**

## Les Cocktails

Tous les soirs du Mardi au Samedi





## Blancs

- Saint-Maur Viognier **27**  
Château Saint Maur : L'excellence **45**  
Clos De Capelure Bio **45**  
Tête De Belier **49**  
Puech Haut Prestige **35**  
Parallèle 45 Bio **29**  
Rully **35**  
Saint-Véran **35**  
Isula **27**

## Rouges

- Tete De Belier **49**  
Château Saint Maur : L'excellence **45**  
Pic Saint Loup Lavabre **45**  
Puech Haut Prestige **35**  
Parallel 45 Bio **29**  
Chateau Beau-Site Saint-estephe **45**  
Chateau Lalancde Saint-Julien **45**  
Chateau Laroque Margaux **45**  
Crozes-Lermittage **45**  
Brouilly **27**

## Rosés

- Tête De Belier **49**  
Château Saint Maur: L'Excellence **45**  
Isula Rose **27**

## Au Verre

- Isula **7**  
Rosé Blanc **7**  
Parrallèle 45 - Blanc / Rouge **7**  
Viognier **7**  
Pinot Noir **8**

# La carte des Vins

Tous les jours du Mardi au Samedi





## Charpentier Brut

La coupe **9**

La bouteille **55**

## Ayala Brut

La coupe **12**

La bouteille **65**

La bouteille de rosé **69**

Le magnum **135**

## Philipponnat

### BRUT

La bouteille **55**

La bouteille de rosé **89**

Le magnum **179**

### LE NON DOSE

La bouteille **85**

### LE BLANC DE NOIRS

La bouteille **99**

## Les Champagnes

Tous les jours du Mardi au Samedi





## Entrées

Carpaccio de saint-jacques au foie gras & pistaches torréfiées **17€ (+3€)**

Oeuf parfait, crème de lentilles & chips de lard fumée **13€**

Velouté de potimarron à la fève tonka **12€**

Duo de foie gras mi-cuit et poêlé **18€ (+3€)**

## Plats

Onglet de boeuf, sauce foie gras & gratin dauphinois aux morilles **26€ (+2€)**

Poitrine d'agneau confite 12h, sauce à l'ail noir & écrasé de pomme de terre **24€**

Ballotine de volaille farcie aux champignons et foie gras & petits légumes **24€**

Poêlée de saint-jacques & poivronade **27€ (+3€)**

Dos de cabillaud pané à la chapelure de panko & brunoise de patates douces rôties **23€**

Risotto végétarien aux légumes oubliés **20€**

## Desserts

Mousse de citron vert, gelée de menthe & croustillant au rhum blanc **12€**

Paris-Brest, crème mousseline chicorée et croustillant de pralins **12€**

Millefeuille aux agrumes & brunoise d'ananas rôti au miel **12€**

Entrée & Plat ou Plat & Dessert : **29 €**

Entrée, plat & dessert : **39 €**

# Menu du Dinner's

Tous les soirs du Mardi au Samedi





Toutes les planches **20€**

### Planche de la terre

Cromesquis de canard,  
mini-brochettes de poulet,  
bonbons à l'escargotine

### Planche de la mer

Mini-brochettes de poulpes  
snackées, blinis de saumon gravlax,  
huîtres à la chantilly de foie gras et  
brisures de truffes, ceviche

### Planche de charcuterie

### Planche de fromages

### Planche mixte

Tapas du jour **10€**

### Plateau d'huîtres

les 6 : **15€**

les 12 : **25€**

## Les planches

Tous les jours du mardi au samedi

