

L'ENDROIT

LE RESTAURANT



N'avez-vous jamais été confronté aux difficiles choix
d'une belle carte de restaurant ?

N'avez-vous jamais « picoré » dans l'assiette de votre voisin ?

Notre concept se base sur le fait qu'une carte doit contenir
plusieurs plats suscitant votre envie ou votre curiosité.

La proportion de nos préparations a été étudiée
afin de vous permettre
de goûter tout ce dont vous avez envie.

C'est le concept de **tasting food**
ou **cuisine de dégustation**.

Plus besoin de choisir, faites-vous plaisir !



En raison d'exigences de fraîcheur,
certains plats ou produits peuvent manquer à la carte.

La majorité de nos plats est réalisée « minute » à partir de produits frais

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes,
merci de nous signaler toutes allergies dès votre arrivée.

Tous nos prix s'entendent TTC. Service compris.

L'ENDROIT

LE BAR



FORMULE GROUPE BAR

EN COCKTAIL DÎNATOIRE

PRIX PAR PERSONNE : 26€

Jambon Serrano

Pan con tomate

Tartine grillée de chèvre et miel

Tartine d'aubergine et mozza

Tortillas de pommes de terre et oignons

Accras de cabillaud aux herbes, sauce sweet chili, coriander et noix de cajou

Tataki de thon au sésame, sauce soja et wasabi

Brochette de poulet au caramel et 4 épices

Plateau de fromages affinés

Petite tarte au citron by l'Endroit

Brownie chocolat et noix de pécan

Ce forfait comprend une bouteille de vin pour 3 personnes à choisir parmi notre sélection.

AUTRES POSSIBILITÉS

FORMULE À 20€ :

sans boissons

FORMULE À 30€ :

avec une bouteille de vins pour 2 personnes

FORMULE À 35€ :

avec une bouteille de champagne pour 4 personnes

L'ENDROIT

LE RESTAURANT



FORMULE GROUPE RESTO

FORMULE EN COCKTAIL DINATOIRE

PRIX PAR PERSONNE : 36€

Jambon Serrano et Pan con tomate
Saumon gravlax, baies de passion d’Ethiopie et vinaigrette à la mangue
Tataki de thon au sesame, sauce soja et wasabi
Mi-cuit de foie gras, chutney tomates et vanille
Sashimi de boeuf à la noix de cajou
Velouté de potiron, chantilly au foie gras
Tempura de gambas au saté, sauce sweet chili, coriandre et noix de cajou
Accras de cabillaud aux herbes, sauce sweet chili à la coriandre et noix de cajou
Filet de poulet en brochettes au caramel et 4 épices
Petit parmentier de canard à la cacahuète
Assortiment de fromages affinés
Petite tarte au citron by l’Endroit
Petit tiramisu au Nutella
Brownies chocolat et noix de pécan

Ce forfait comprend une bouteille de vin pour 3 personnes

à choisir parmi notre sélection.

AUTRES POSSIBILITÉS

FORMULE À 30€ :

Sans boissons

FORMULE À 40€ :

Une bouteille de vin pour 2 personnes

FORMULE À 45€ :

Une bouteille de champagne pour 4 personnes

L'ENDROIT

LE RESTAURANT



MENU DÉCOUVERTE A 30€

ASSORTIMENT DE TAPAS DE L'ENDROIT

Serrano, pan con tomate,
Brochette de poulet au caramel
Tataki de thon au sesame
Accras de cabillaud aux herbes

« PETIT » PLAT - POISSON

Médaille de lotte, purée de fèves, émulsion coco et Kumbawa
ou
Filet de Saint Pierre comme une bourride

« PETIT » PLAT - VIANDE

Parmentier de canard à la cacahuète
ou
Médaille de veau blanc français (90g), risotto aux cèpes

DOUCEUR

Assiette de fromages de l'Endroit
ou
Tiramisù au Nutella
ou
Tarte au citron by l'Endroit

AUTRES POSSIBILITÉS

FORMULE À 36€ :

Une bouteille de vins pour 3 personnes

FORMULE À 40€ :

Une bouteille de vin pour 2 personnes

FORMULE À 45€ :

Une bouteille de champagne pour 4 personnes

MENU DEGUSTATION A 40€

ASSORTIMENT DE TAPAS DE L'ENDROIT

Saumon gravlax, baies de passion d'Ethiopie et citron vert

Tempura de gambas sauvages au saté

Foie gras mi-cuit, chutney tomates et vanille gousse

Sashimi de boeuf Simmental aux noix de cajou

MIXED GRILL DE NOS VIANDES

Filet de pintade fermière

Médaille de veau blanc

Coeur d'ailou Simmental

ou

PARILLADA DE POISSONS

Lotte

Saint Jacques

Saint Pierre

Thon

Noix de Saint Jacques,
risotto à la truffe

ou

Steak de thon, foie gras poêlé
et risotto d'épeautres

ET

Coeur d'ailou Simmental,
sauce poivre flambée au Cognac, frites
fraiches maison

ou

Belles tranches de filet de pintade
fermière, pommes de terre écrasées à
la truffe et moutarde violette

DOUCEUR

Assiette de fromages de l'Endroit

et

Douceur au choix à la carte (sauf « gourmands »)

AUTRES POSSIBILITÉS

FORMULE À 46€ :

Une bouteille de vins pour 3 personnes

FORMULE À 50€ :

Une bouteille de vin pour 2 personnes

FORMULE À 55€ :

Une bouteille de champagne pour 4 personnes

CONDITIONS GENERALES DE RESERVATION

Toute réservation indique l'adhésion à nos conditions générales de vente année 2018

Article 1 : GROUPE est considéré comme groupe toute entité de plus de 10 personnes ou calculée sur la base minimum de 10 personnes

Article 2 : GARANTIE DE RESERVATION Toute réservation doit être : Conirmée par écrit et validée par un acompte de 20% du montant TTC du devis prévisionnel accom- pagnée du devis signé avec la mention « Bon pour accord ». Tout versement à titre d'acompte restera acquis en cas d'annulation de la part du client. Sur chaque devis établi, une date limite sera mentionnée. A défaut d'indications, celle-ci aura une durée de 30 jours. Passée cette date, sans réponse de la part du client, la société se réserve le droit d'annuler l'option sans autre préavis. En outre, seule la date de réception du paiement de l'acompte confirmera définitivement l'option. Une solution de remplace- ment devra être validée entre les deux parties si entre temps une conirmation venait annuler l'option.

Article 3 : MODALITES DE PAIEMENT Toutes les factures sont payables : Soit par pré paiement total avant l'arrivée du groupe soit à réception et au plus tard dans les 30 jours suivant leur date d'établissement. Passée cette date, le client sera redevable à titre d'indemnité de retard d'une indemnité calculée au taux d'escompte de la BANQUE DE FRANCE majorée de deux points.

Article 4 : ASSURANCES L'établissement décline toute responsabilité pour les dom- mages subis, de quelques natures qu'ils soient, pertes ou vols concernant les efets ou matériels apportés par le client à l'occasion de sa visite. L'organisateur est responsable de tout dommage direct ou indirect, que lui-même ou ses invités pourraient causer à l'occasion de la manifestation.

Article 5 : GARANTIE DE COUVERTS Le nombre de couverts doit être conirmé par écrit (courrier ou mail) au plus tard 72 heures avant la date de la manifestation. Sauf ac- cord spéciique entre les deux parties, ce nombre sera retenu comme base minimum de facturation.

Article 6 : CONDITIONS ET MODIFICATIONS DE TARIFS Les tarifs en vigueur à la date de la réservation sont fermes et définitifs à compter du versement de l'acompte.

Article 7 : ANNULATION Toute annulation intervenant :

- entre 8 jours et 5 jours avant le début de la manifestation sera facturé à 30%
- moins de 5 jours à 72 heures avant la date prévue sera facturé à 50%
- moins de 72 heures avant la date prévue sera facturé à 100% même s'il s'agit d'une annulation partielle.

Article 8 : RECLAMATIONS Toute contestation ou réclamation ne sera prise en consi- dération que si elle est formulée par écrit et adressée au siège social (L'Endroit Res- taurant, 6 rue du Petit St Jean, 34000 Montpellier), dans un délai de 8 jours maximum après la fin de la manifestation.

Article 9 : CAS DE FORCE MAJEURE Selon les conditions climatiques (neige, vent...) ou autre cas de force majeure (panne technique...) l'Endroit Restaurant peut être amenée à annuler la prestation de restauration le jour de votre venue.

Article 10 : LITIGES En cas de litiges, attribution de compétences est faite du Tribunal de Montpellier.