

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 RESTAURANT



FORMULE GROUPE RESTO

FORMULE EN COCKTAIL DINATOIRE

PRIX PAR PERSONNE : 36€

Jambon Serrano et Pan con tomate
Aiguillette de poulet croustillant, sauce barbecue
Tataki de thon aux graines de sésame
Foie gras mi-cuit, toast et chutney mangue
Jambon truffé
Gaspacho de légumes de saison
Tempura de gambas sauvages au saté
Keftas de boeuf à notre façon
Steak de thon juste saisi, wok de légumes, riz soufflé, émulsion coco et gingembre citronnelle
Assortiment de fromages affinés
Brochette d'ananas caramélisé
Tiramisù fraise basilic
Entremet croustillant praliné, chocolat

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 sur Pan con Tomate
Accras de cabillaud aux herbes et gingembre sauce chili
Gaspacho de légumes de saison au basilic

« PETIT » PLAT - POISSON

Seiche snackée, quinoa aux herbes fraîches et sauce vierge aux agrumes *ou*
Filet de bar plancha, fenouil confit à l'orange et salsa de légumes au yuzu

« PETIT » PLAT - VIANDE

Magret de canard rôti, mini-légumes de saison et celerisotto
ou
Coquillettes au jambon, crème de parmesan et truffes Aestivum

DOUCEUR

Assiette de fromages de l'Endroit
ou
Crèmeux mascarpone fraises, spéculos
ou
Cheesecake aux agrumes

AUTRES POSSIBILITÉS

FORMULE À 36€ :

Une bouteille de vin pour 3 personnes

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 DEGUSTATION A 40€

ASSORTIMENT DE TAPAS DE L'ENDROIT

Tataki de canard, herbes fraîches et agrumes
Tempura de gambas sauvages au saté,
sauce aigre douce aux noix de cajou et herbes
Foie gras mi-cuit, toast et chutney mangue
Keftas de bœuf à notre façon

MIXED GRILL DE NOS VIANDES

ou

PARILLADA DE NOS POISSONS

Noix de Saint Jacques, riz noir vénéré
et émulsion à la truffe d'été

ou

Steak de thon juste saisi,
wok de légumes, riz soufflé, lait de coco
et gingembre citronnelle

ET

Médaille de veau cuit basse température,
mouseline de petits pois, jus de viande
et graines de moutarde

ou

Filet de bœuf façon rossini,
écrasé de pommes de terre,
jus perlé à l'huile de noisettes

DOUCEUR

Assiette de fromages de l'Endroit
et
Douceur au choix à la carte (sauf « gourmands »)

AUTRES POSSIBILITÉS

FORMULE À 46€ :

Une bouteille de vin 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 2020

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 : Confirmée par écrit et validée par un acompte de 20% du montant TTC du devis prévisionnel accompagnée 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 remplacement devra être validée entre les deux parties si entre temps une confirmation 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 dommages subis, de quelques natures qu'ils soient, pertes ou vols concernant les effets 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 confirmé par écrit (courrier ou mail) au plus tard 72 heures avant la date de la manifestation. Sauf accord spécifique 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 considération que si elle est formulée par écrit et adressée au siège social au 6 rue du Petit Saint 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 resto 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.