



LA SELLERIE

Carte des
Saveurs

DECouvrez NOTRE CUISINE GOURMANDE

Nos Engagements

BIEN MANGER EST NOTRE PRIORITÉ


La Sellerie s'engage à vous fournir de bons produits, issus de producteurs locaux et d'éleveurs consciencieux. Nous avons fait le choix de filières courtes, dont la plupart exercent en Région Centre.

DES PRODUITS FRAIS DE SAISON


Sélectionner des producteurs et des éleveurs de proximité garantit de vous servir des produits toujours frais. Par ailleurs, solidaires de nos fournisseurs, nous achetons leur production sans intermédiaires afin qu'ils préservent leurs marges.

Nos Qualifications

MAITRE RESTAURATEUR (en cours)

 Le titre de Maître Restaurateur est décerné par l'État à partir d'un audit réalisé par un organisme indépendant. Il s'agit du seul titre officiel pour la restauration. Ce titre valorise les restaurants travaillant plus de 5 produits de leur région et dont la totalité des ingrédients sont des produits frais de qualité.

FAIT-MAISON

 Le label Fait-Maison est un signe officiel permettant aux clients d'identifier les plats cuisinés sur place à partir de produits bruts. Il permet donc une meilleure information du consommateur qui pourra alors distinguer un plat "Fait-Maison" d'un plat industriel simplement réchauffé en cuisine. (A la Sellerie, tout est 100% "Fait-Maison").

Nos Fournisseurs

ENGAGÉS DANS UNE DÉMARCHÉ QUALITATIVE, nous avons sélectionnés nos fournisseurs selon des critères exigeants : recherche de la qualité, respect du vrai goût, production de saison, élevages non intensifs, agriculture raisonnée et si possible production biologique. Nos viandes sont sans OGM, élevées en France, issues de races à viande et sélectionnées par un boucher.



Nous vous souhaitons une excellente dégustation !

 **Ambre & Stéphane et leur équipe**

Quelques "mises en bouche" ?
Savourez notre assortiment de 3 feuilletés chauds à 4,50 €
(10 minutes d'attente)

Apéritifs

Kir Vin Blanc, Cardinal	3,60 €
Kir Pétillant	4,30 €
Kir Royal	7,10 €
Coupe de Champagne	7,10 €
Américano Maison	9,00 €
Martini Rouge, Blanc, Extra Dry, Campari	4,30 €
Muscat, Pineau des Charentes	4,30 €
Suze, Dubonnet, Picon	4,30 €
Porto "Sandeman" (Blanc ou Rouge)	4,30 €
Pastis, Ricard, Pacific	4,30 €

Whiskies

Ballantine's (Ecosse Whisky)	6,90 €
Four Roses (Bourbon)	6,90 €
Glenfiddich - 12 ans (Scotch)	9,50 €
Talisker - 10 ans (Single Malt)	9,50 €
Cragganmore - 12 ans (Single Malt)	9,50 €
Oban - 14 ans (Single Malt)	9,50 €
Dalwhinnie - 15 ans (Single Malt)	9,50 €
Lagavulin - 16 ans (Single Malt)	9,50 €

Bières

Heineken - Pression (France)	4,30 €
Eurélienne - Blonde et blanche (France)	5,90 €

Boissons sans Alcool

Jus de Fruits (Orange, Pamplemousse, Pomme, Abricot, Ananas, Tomate)	4,30 €
Les Sodas (Coca, Coca Zéro, Ice-Tea, Orangina, Schweppes)	4,30 €

Eaux Minérales

Vittel, San Pellegrino	5,60 €
1/2 Vittel, 1/2 San Pellegrino	4,30 €
1/3 Perrier	3,90 €

Cocktails Alcoolisés

Cocktail Maison "Innovation du Barman"	6,60 €
M. Davis - (Champagne, Cognac, Sirop Caramel)	7,10 €
C. Parker - (Gin, Citron, Sucre, Schweppes)	7,10 €
D. Ellington - (Vodka, Malibu, Ananas, Pamplemousse)	7,10 €

Cocktails sans Alcool

Cocktail Maison "Innovation du Barman"	6,60 €
T. Flanagan (Ananas, Pomme, Citron, Curaçao)	7,10 €
C. Lewis - (Orange, Ananas, Fraise-Bonbon)	7,10 €

Liqueurs

Téquila, Gin, Vodka	7,00 €
Bénédictine, Mandarine Impériale	7,00 €
Cointreau, Grand-Marnier	7,00 €
Get 27, Get 31	7,00 €

Digestifs

Armagnac	7,00 €
Calvados	7,00 €
Cognac	7,00 €
Rhum Ambré	7,00 €

Eaux de Vie

Poire William's	7,00 €
Mirabelle	7,00 €

Boissons Chaudes

Café, Décaféiné et sa Douceur	2,70 €
Double Café et sa Douceur	4,50 €
Irish Coffee et sa Douceur	6,90 €
Chocolat Chaud et sa Douceur	3,80 €
Sélection de Thés (Dammann) et sa Douceur	3,80 €

notre sélection Menu du Terroir

1 Plat selon votre choix :	16,00 €
2 Plats selon votre choix :	25,00 €
3 Plats : Entrée - Poisson ou Viande - Fromages ou Dessert	33,00 €
4 Plats : Entrée - Poisson ou Viande - Fromages et Dessert	38,00 €
5 Plats : Entrée - Poisson - Viande - Fromages et Dessert	44,00 €
Accord mets et vins : 5 plats avec son apéritif et ses vins	66,00 €

LS Le traiteur

Cassolette d'escargots en persillade, crème réduite
Foie gras mi-cuit et sa briochette au romarin
L'œuf frit au sésame et pavot, crèmeux de jambon fumé
Raviole de cabillaud maison, coulis Homardine aux moules
Suggestion du Chef (+3 €)

LS Le Poissonnier

L'éventail de gambas flambées au whisky, tartare de petits légumes
Filet de Saint-Pierre en croustes d'herbes, jus vert
Suggestion du Chef (+4 €)

LS Le Boucher

Filet de Bœuf "le tigre qui pleure"
Suprême de faisan aux mélanges des sous-bois
Mijoté de joue de porc de 7 heures au thym citronné
Suggestion du Chef (+3 €)

LS Le Fromager

Le soufflé au roquefort et sa torsade feuilletée
Gourmandise de fromages affinés et petite devise aux graines

LS Le Pâtissier

Le fameux soufflé à la framboise
La tartelette citron meringué revisité par le Chef
Millefeuille Ardéchois et son sorbet clémentine
La Diligence de la Sellerie : Assortiment de mini dessert "maison" (+3 €)
La profiterole maison et sa sauce au chocolat fumé

Les Vins Blancs

LS	Centre - Val de Loire	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Touraine Sauvignon "Les Brémaillies"	2015	22,70 €	2015	16,90 €
	Ménetou Salon (G. Chavet & Fils)	2017	40,90 €		
	Sancerre "Le Chatillet" (Joseph Balland-Chapuis)	2016	45,00 €	2016	28,80 €
	Côteaux du Layon "La Petite Roche" (Vignobles Régnard) - Mœlleux	2016	30,90 €		

LS	Bourgogne	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Chablis "Domaine de Cauroy" (G. & D. Massé)	2016	46,40 €	2016	28,60 €

LS	Alsace	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Pinot Gris "Tradition" (Kuentz-Bas)	2016	35,20 €		

LS	Languedoc-Roussillon	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Côtes de Gascogne "Cybelle de Colombelle" (Plaimont)	2017	28,30 €		

Les Vins Rosés

LS	Centre - Val de Loire	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Rosé de Touraine "Domaine des Mazelles"	2016	22,80 €		
	Chinon "Rive Gauche" (Caves Plouzeau)	2016	27,90 €	2016	20,70 €
	Sancerre "Le Chatillet" (Joseph Balland-Chapuis)	2016	45,70 €	2016	28,30 €

LS	Côte du Rhône	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Tavel "Château d'Acquéria" (Jean Olivier)	2016	42,40 €		

LS	Provence	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Côtes de Provence "Masterel"	2016	27,60 €	2016	19,20 €

LS	Languedoc-Roussillon	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Château Maurel "Ventenac-Cabardès" (Alain Maurel)	2017	22,20 €		

LS	Sud-Ouest	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Buzet "Le Lys"	2015	25,60 €	2015	20,40 €



Les Vins Rouges

LS	Centre - Val de Loire	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Touraine Gamay "Fleur de Lys" (Oisly-Thésée)	2016	22,70 €	2016	16,80 €
	Chinon "Rive gauche" (Caves de Plouzeau)	2016	28,60 €	2016	21,30 €
	St Nicolas de Bourgueil "Les Rouillères" (F. Mabileau)	2016	33,80 €	2016	22,30 €
	Saumur Champigny "Roches Neuves" (T. Germain)	2016	34,50 €	2016	22,70 €
	Sancerre "Le Chatillet" (Joseph Balland-Chapuis)	2015	45,70 €	2015	28,30 €
LS	Alsace	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Pinot Noir "Tradition" (Kuentz-Bas)	2016	34,90 €	2016	22,90 €
LS	Beaujolais	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Brouilly "Château de Pierreux" (Mommessin)	2016	37,60 €	2016	23,00 €
LS	Côtes du Rhône	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Côtes du Rhône "Parallèle 45" (Paul Jaboulet Aîné)	2015	31,60 €	2015	20,20 €
LS	Sud-Ouest	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Buzet "Le Lys"	2016	25,60 €	2016	20,40 €
LS	Bourgognes	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Passetoutgrain "Nuitou-Beaunoy"	2016	28,00 €	2016	19,40 €
	Pinot Noir Vieilles Vignes "Santenay"	2015	43,70 €		
	Savigny les Beaunes (Domaine Françoise André)	2011	49,60 €		
LS	Bordeaux	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Bordeaux "Cour Montessant" (André Quancard)	2016	24,60 €		
	1 ^{ères} Côtes de Bourg "Château les Bascauts"	2014	31,50 €	2014	21,40 €
	Saint Emilion "Château La Rouchonne"	2014	36,60 €	2014	25,30 €
	Médoc Cru Bourgeois "Château Lagorce" (Raoul Fabre)	2014	43,50 €	2014	25,10 €

Certains de nos millésimes sont amenés à changer en cours d'année - Demandez à notre sommelier

Le Coin des Bulles

LS	Champagne	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Champagne Brut (Veuve Renard de Beaumont)		62,60 €		
	Champagne Brut Premier (Goulard)				43,20 €
	Champagne Rosé (Philipponnat) - Réserve		103,70 €		
	Champagne Brut "Coup de cœur" ♥		80,00 €		
LS	Méthode Champenoise	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Crémant de Loire méthode traditionnelle (Monmousseau)		33,90 €		
	Crémant de Loire Rosé méthode traditionnelle (Langlois)		33,90 €		
LS	Cidre	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Cidre Brut (Val de Rance)		15,00 €		

Vin au Verre ou au Pichet

LS	Vin au Pichet	Millésime	50 cl	Millésime	25 cl
	Blanc - Rosé - Rouge		9,10 €		5,10 €
LS	Vin au Verre	Millésime	12 cl		
	Mœlleux, Val de Loire "Côteau du Layon"	2016	4,70 €		
	Blanc Côteaux d'Enserune "Mas de la Tour"	2016	3,50 €		
	Blanc Côtes de Gascogne "Cybelle de Colombelle"	2016	3,90 €		
	Rosé Côteaux d'Enserune "Mas de la Tour"	2016	3,50 €		
	Rouge Côteaux d'Enserune "Mas de la Tour"	2016	3,50 €		
	Rouge Bordeaux "Cour Montessant"	2016	3,90 €		
	Rouge Saint-Emilion "Château Les Boiseries"	2016	4,70 €		

Eaux Plates ou Gazeuses

LS	Eaux Minérales	Millésime	100 cl	Millésime	50 cl
	Vittel, San Pellegrino		5,60 €		4,30 €

Certains de nos millésimes sont amenés à changer en cours d'année - Demandez à notre sommelier

Vous cherchez un traiteur ?

Notre équipe vous propose des formules "Clé en Main", adaptées à votre budget :

- ✓ Réceptions,
- ✓ Séminaires,
- ✓ Mariages,
- ✓ Cocktails,
- ✓ Repas de Famille...

Nous organisons vos réceptions de A à Z, en tous lieux, jusqu'à 500 personnes.



Vous aimez faire plaisir ?

Offrez un "Bon Cadeau" à ceux que vous aimez !
Demandez nos formules à l'accueil.



La Sellerie... naturellement !

N'hésitez plus entre charme et modernité,
La Sellerie vous accueille en toute convivialité
et vous propose ses services de qualité.

