


RESTAURANT

ENTRÉE

EN MATIÈRE

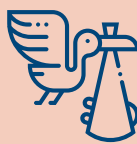


Saumon fumé d'Atlantique, crème Isigny fouettée et acidulée	12
Couteaux du bassin en persillade	10
Foie gras de canard des Landes, compotée de figues, condiments	14
Soupe de légumes de saison,  comté et croûtons à l'ail	9
Tataki de canard du sud-ouest, sauce et wakame	16

APEROTHÉRAPIE

	Pour 2	Pour 4
Planche de charcuterie et de fromage Jambon Serrano de la Maison Basurde au Pays Basque, chorizo et fuet ibérique	16	30
Croquettes Txogitxu de San Sebastian Jambon Ibérique, cabillaud, bœuf de Galice	12	22
Os à moelle rôti, fleur de sel et pain à l'ail	12	18
Quiche aux poireaux,  salade de mesclun, vinaigrette		6
Club sandwich au poulet d'origine française, salade		12

PRESQUE GRAND



MENU ENFANT = 9,5


Jusqu'à 12 ans, demandez nous le kids menu !

Tous nos plats sont élaborés
avec des produits frais et faits maison

PAR ICI LA SUITE



**TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS
DE LEURS GARNITURES, SI VOUS SOUHAITEZ EN
CHANGER, N'HÉSITEZ PAS !**

Salade César aux gambas	16
Marmite de la mer aux légumes d'automne	23
Tartare de bœuf assaisonné pour vous (250 gr origine France), frites	19
Burger de bœuf du limousin, oignons confits, crème de cheddar, frites	16
Version XL	24
Volaille de la ferme de Marauli, gratin de pommes de terre à l'ancienne	18
Pâtes aux légumes de saison 	15

DERNIERS PLAISIRS



Assiette de fromages affinés Tomme de vache et brebis au lait cru de la ferme de Puyaubreau et Saint Nectaire fermier	12
Baba au rhum arrangé de Barthélémy	8
Clafoutis aux fruits	7
Mousse aux 3 saveurs Caramel beurre salé, mousse au chocolat blanc et toberone	9
Crème brûlée aux canelets	7
Café gourmand 5 desserts sous forme de bouchées	10



À L'ABORDAGE !

LES CHAMPAGNES

	12,5cl	37,5cl	75cl
Champagne Tsarine 12,5° Premium Brut	8,5		45
Champagne Tsarine 12° Rosé	9,5		55
Laurent Perrier 12° Brut Millésimé 2008			82
Laurent Perrier 12° La Cuvée Brut	12	35	58

APÉRITIFS

Pastis 51, Ricard 45° (2cl)			4,5
Porto rouge Graham's Fine Tawny 19° (6cl)			6
Martini bianco ou rosso 14,4° (6cl)			5
Campari 28,5° (6cl)			5

APÉRITIFS FRANÇAIS

Kir au bourgogne blanc 12,5° (12,5cl) avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre ou framboise			5
Lillet Tonic 17° (15cl)			8
St Raphaël ambré 14,9° (6cl)			6

BIÈRES

	15cl	25cl	50cl
Bières pression			
Heineken 5°	3,5	4,5	7,5
Pression du moment		5,2	8,5
Bières bouteille			
Grimbergen ambrée, Amère & sucrée 6,5° (33cl)			5
Hapkin blonde, Riche & de caractère 8,5° (33cl)			6
Desperados, Arômes de tequila & d'agrumes 5,9° (33cl)			5
Ciney blonde, Douce & équilibrée 7° (33cl)			5,5
Lagunitas IPA, Amère aux notes d'agrumes 6,2° (35,5cl)			6
Heineken 0.0 (33cl)			4,5
Mort Subite Kriek, Cerise associée à l'acidulé du lambic 4,5° (33cl)			6
Grimbergen Blanche, Agrumes & notes d'épices 6° (33cl)			5
Mira blonde BIO 5,2° (33cl)			6
Mira ambrée N°3 5,6° (33cl)			6
Mira blanche N°2 5,2° (33cl)			6
La Chouffe 8° (33cl)			6

CIDRE

Cidre "SASSY" de Normandie 5,2° (33cl) BIO			5
---	--	--	---

BIEN AU CHAUD



BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso

Expresso	2,4
Double expresso	3,2
Latte Macchiato	4,9
Cappuccino	4,9

Thés Kusmi tea **BIO** 3,5

THÉS NOIRS :

Thé earl Grey
Thé english Breakfast
Thé quatre fruits rouges

THÉS VERTS :

Thé vert de Chine
Thé vert à la menthe
Thé détox

Infusions 3,5

AquaRosa : Mélange aromatisé d'hibiscus, baies noires, fruits et plantes
Camomille

Lattés

Chocolat Commerce Equitable Monbana **BIO** 3,5



LARMES DE CROCO

EAUX MINÉRALES

	33cl	50cl	1l
Evian		3,5	4,5
Badoit		3,5	4,5
Perrier	4		

SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola sans sucre (33 cl)	5
Fanta orange, Sprite (33 cl)	
Orangina, Schweppes agrumes, Schweppes Indian tonic	
Redbull, Fuze tea pêche, Oasis Tropical (25 cl)	

NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI 25 cl 5

Jus de tomate, orange ou pomme
Nectar d'abricot ou fraise

UN ZESTE DE FRAICHEUR 15 cl 6,5

Limonade maison
Soda artisanal Mona :
Citron vert BIO
Pétillant pomme BIO

MILLÉSIMÉ



LES VINS BLANCS AOP

	15cl	37,5cl	75cl
Bordeaux 12° <i>entre 2 mers « bistrot chic de la mer » 2021</i>	6		25
Côtes de Gascogne 11° <i>Orby Moelleux 2019</i>	6		25
Bourgogne 12,5° <i>Gloire de Chablis 2021</i>	9	25	42
Pessac Léognan 12,5° <i>Abeille de Fieuzal 2019</i>	10		45

LES VINS ROSÉS AOP

	15cl	50cl	75cl
Côtes de Provence 12,5° <i>Château Ste Marguerite cru classé 2021 BIO ✓</i>	7,5	20	35
Bordeaux 12,5° <i>Château Orangerie Carignan 2021</i>	6		22

LES VINS ROUGES AOP

	15cl	37,5cl	75cl
Bordeaux supérieur 14° <i>Château Chapelle d'Aliénor by La Gaffelière 2018</i>	7		30
Fronsac 14,5° <i>Château Barrabaque 2018</i>	7		30
Pessac Léognan 13° <i>Abeille de Fieuzal 2019</i>	10	25	50
Saint Emilion Grand Cru 14° <i>La Dame de Gaffelière 2016</i>	13		70
Margaux 13,5° <i>Château La Fortune 2019</i>	10		50
Val de Loire 13,5° <i>St Nicolas de Bourgueil 2020</i>			35
Bourgogne 14° <i>Hautes Côtes de Nuits 2020</i>	7		35
Côtes du Rhône 14,5° <i>Aromanes 2020 BIO</i>	6		30

Les millésimes sont susceptibles de changer

**Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus au moins 10%.

Tous nos prix sont en euros et TTC.

L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

Produits issus de l'agriculture biologique.

1-1560 Ici, le durable c'est du sérieux ! Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC.