



Notre carte boissons

APERITIFS

Cidre	25 cl	4.00 €
Kir (cassis, pêche, griottes)	16 cl	4.20 €
Lillet blanc ou rouge	4 cl	5.00 €
Porto blanc ou rouge	4 cl	4.50 €
Martini blanc, rosé, rouge	4 cl	5.00 €
Ricard ou pastis	2 cl	3.90 €
Whisky scotch clan Campbell	4cl	5.50 €
Whisky Daniel's	4 cl	6.50 €

LES BIERES BOUTEILLES

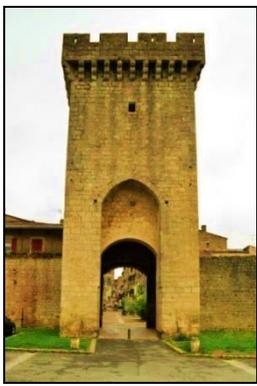
Leffe	33 cl	4.50 €
Desperados	33 cl	4.50 €
Mascaret (blonde/ blanche/ brune/ ambrée)	33 cl	4.80 €
Brooklyn (bière sans alcool)	33 cl	4.50 €

BIERE PRESSION

Pelforth blonde galopin	15 cl	2.50 €
Pelforth blonde	25 cl	3.50 €
Pelforth blonde	50 cl	7.00 €
Picon bière	25 cl	4.20 €
Panaché / Monaco	25 cl	3.50 €

LES JUS DE FRUITS & SODAS

Jus orange / abricot / ananas / tomate / pomme / pamplemousse	25 cl	3.80 €
Fuze tea	25 cl	3.80 €
Cacolac	25 cl	3.80 €
Sirop à l'eau (pêche/ grenadine / menthe / violette / fraise etc...)	25 cl	2.50 €
Diabolo	25 cl	3.00 €
Limonade Mascaret	33 cl	3.50 €
Orange pressée		5.80 €
Schweppes / orangina	25 cl	3.80 €
Perrier	33 cl	3.80 €
Coca-Cola Classique ou zero	33cl	3.80 €



Notre carte boissons

LES BOISSONS CHAUDES

Café	1.70 €
Café double	3.40 €
Déca	2.20 €
Petit crème	2.20 €
Grand crème	3.90 €
Grand chocolat	4.00 €
Grand Cappuccino	5.00 €
Thé Whittington / Infusions	3.50 €

LES EAUX MINERALES

Vittel	100cl	4.90 €	/	50cl	3.90 €	/	25cl	3.20 €
San Pellegrino	100cl	5.50 €	/	50cl	4.20 €			

Notre carte des Vins

Les rouges

Appellation - Côte de Bordeaux

❖ Château Haut-Rian (Vignoble Dietrich – Rions)	
75cl	19€90
37.5cl	14€00
❖ Saint-Nicolas	
75cl	28€00
❖ Tour du Videau	
75cl	18€00

Appellation - Grave

❖ Château La Gravelière-Cuvée Prestige (Vignoble Reglat)	
75cl	26€00
37.5cl	16€50

Appellation - Bordeaux supérieur

❖ Bordeaux supérieur Graveyres	
75cl	19€90

Les blancs secs

Appellation - « Entre deux Mers »

❖ Château Haut-Rian (Vignobles Dietrich – Rions)	
75cl	18€50
37.5cl	13€00
❖ Muscadet Graveyres Cuvée Jade	
75cl	17€50

Les blancs liquoreux

❖ Château Clos Champon-Segur - Loupiac	
75cl	26€00
❖ Château la Croix du Payre - Cadillac	
75cl	28€00

Les rosés

❖ Haut Rian-Cuvée Prestige	
75cl	18€50
❖ Domaine de Peytoupin	
75cl	16€90

Vin au verre

- ❖ Vin appellation « Grave » - 5€50
- ❖ Vin rouge/blanc sec/ rosé - 4€50
- ❖ Vin liquoreux - 6€50

Le vin pétillant...

❖ « Freixenet » - Espagne	
75cl	28€00
❖ Coupe de Freixenet – 6€50	
❖ Lambrusco rouge ou rosé	
75cl	12€00



Le champagne...

❖ Champagne « Jean Paul Deville » (Verzy)	
75cl	55€00

Carte Brasserie de la Halle

Entrées :

Œufs mayonnaise sur lit de salade	7€90
Filet de harengs sur pommes de terre tièdes	7€90
Salade de chèvre chaud	8€50
Salade landaise (salade verte, magret fumé, rillettes d'oie, gésiers confits)	11€50
Saumon fumé avec son tartare de légumes et ses toasts	12€00
Foie gras maison aux épices, vin blanc de Cadillac et son chutney	19€50

Salades repas :

La salade saison (salade verte, crudités, pommes de terre, œufs)	16€50
La salade bergère (salade verte, tomates, chèvre chaud, pommes, jambon de pays)	17€90
La salade landaise au foie gras maison (salade verte, magret fumé, toasts de rilette d'oie, gésiers émincés confits, foie gras)	21€90
La salade norvégienne (d'avril à octobre) (salade verte, œufs dur, tomates, saumon fumée)	18€90

Omelettes de Cathy (Sauf dimanches et jours fériés)

Omelette nature, salade verte	13€50
Omelette jambon et/ou fromage, salade verte	14€50

CARTE BRASSERIE DE LA HALLE

LES MAÎTRES

(Accompagnées de frites, salade ou légumes)

Steak haché frais du boucher (180 gr origine France)	14.50 €
Faux filet (250gr) origine France	22.90 €
L'andouillette authentique (AAAAA)	
Nature ou sauce moutarde	18.50 €
Le magret de canard entier	
(350 gr environ origine sud-ouest)	26.50 €
Les confits (fait maison) canard	18.90 €

LES POISSONS

Dos de cabillaud OU Filet de poisson du moment	
Sauce du chef, légumes, riz basmati	19.50 €

LES PÂTES :

Tagliatelles fraîches carbonara (avec ou sans œuf)	15.50 €
---	---------

CARTE BRASSERIE DE LA HALLE

Menu enfants

Steak haché Ou Nuggets de volaille Ou Jambon blanc (Accompagné de frites ou pâtes) 1 boule de glace ou crêpe sucre ou au chocolat	11.50€
--	--------

Le fromage

Trilogie de fromages	7.90 €
Fromage blanc sucre ou confiture ou miel	6.00 €

Les desserts « fait maison »

L' île flottante	6.50 €
Crème brûlée	6.50 €
Mousse au chocolat	7.90 €
Tarte du moment	7.90 €
Crêpes sucre /chocolat/confitures /	5.50 €
Café gourmand :mousse chocolat,crème brûlée, Boule de glace au choix	8.90 €

Coupe glacées

VOIR : carte des glaces

BRASSERIE DE LA HALLE

HAMBURGER MAISON

3 recettes gourmandes :

-hamburger boeuf

(oignons,cheddar,tomate, salade)

-hamburger poulet

(oignons,cheddar,tomate, salade)

-hamburger végétarien

(fromage de chèvre,oignons,cheddar,tomate, salade)

15.50 €

Accompagnement frites



MENU LA BASTIDE 34.50 EUROS

ENTRÉES :

Chèvre pané sur fondu de poireaux sauce fromage

ou

Salade landaise avec ses toasts de rilette d'oie et foie gras

ou

Saumon fumé avec son tartare de légumes et ses toasts

PLATS :

Confit de canard(sud-ouest) fait maison et ses pommes à l'ail

ou

Faux filet (250 gr) origine France frites, salade

ou

Poisson du moment frais et son riz Basmati

DESSERTS FAIT MAISON :

Tarte du moment ou Crème brûlée ou Coupe glacée

Ou

Assiette de fromages