

LE CARDINAL

**HAPPY
CHAMPAGNE**

12h/14h - 18h/20h



Coupe de Champagne
R de Ruinart 14cl
HH 9,50€/14,50€

ENTRÉES

STARTERS

ESCARGOTS XXL de bourgogne.. x6 15 ^{00€} XXL Burgundy snails x12 25 ^{80€}	ŒUF MAYONNAISE.....6 ^{50€} Hard-boiled egg with mayonnaise
♥ FOIE GRAS DE CANARD23 ^{00€} fait par nos soins Homemade duck foie gras	ŒUF MAYONNAISE façon Cardinal....19 ^{50€} avec caviar Petrossian Egg Mayonnaise with Petrossian caviar
SOUPE GRATINÉE À L'OIGNON12 ^{00€} French Onion Soup	CAVIAR OSSETRA 30g 95 ^{00€}
CUISSES DE GRENOUILLES22 ^{00€} en persillade Frog legs with parsley and garlic	ROYAL PETROSSIAN 50g 160 ^{00€}

• Suggestion du jour à l'ardoise •

PLATS

MAIN COURSES

INCONTOURNABLE STEAK AUX POIVRES, frites.....19 ^{80€} Classic Pepper Steak with Fries	
BELLE ENTRECÔTE XXL (envir. 350g), bearnaise maison, frites.....31 ^{00€} Generous XXL Ribeye Steak (approx. 350g), Homemade Béarnaise Sauce, and Fries	
ANDOUILLETTE AAAAA, sauce moutarde, frites22 ^{00€} AAAAA Andouillette with Mustard Sauce and Fries	
♥ CONFIT DE CANARD MAISON, pommes sautées à l'ail21 ^{00€} Homemade duck confit from, sautéed potatoes with garlic	
PAILLARD DE POULET MARINÉ AU CITRON, sauce tomate maison, salade18 ^{00€} Lemon-Marinated Chicken Paillard, Homemade Tomato Sauce, and Salad	
BURGER DU CARDINAL18 ^{90€} Cheddar, sauce béarnaise, oignons confits, steak haché, poitrine fumée et salade Cheddar, bearnaise sauce, candied onions, minced steak, bacon and salad	
FISH BURGER.....18 ^{90€} Cheddar sauce tartare fish and chips et salade Cheddar, tartar sauce, fish and chips, salad	
POULPE SNACKÉ, sauce ponzu et câpres.....27 ^{00€} Seared octopus, ponzu sauce and capers	
FISH AND CHIPS, frites Fish and chips, French fries18 ^{50€}	
QUICHE DU JOUR, salade Quiche of the day, salad.....15 ^{00€}	

SALADES

SALADS

CAESAR.....19 ^{20€} Salade romaine, œuf dur, croûtons, parmesan, avocat, filet de poulet panko, sauce césar Romaine salad, hard-boiled egg, croutons, parmesan, avocado, panko chicken fillet, caesar sauce	
♥ BOUARDE19 ^{20€} Salade, oignons rouges, jambon de pays, pommes de terre sautées à l'ail, Cantal & œuf au plat Salad, tomatoes, red onions, country ham, baby potatoes, Cantal cheese & fried egg	
NIÇOISE19 ^{90€} Olives niçoises, œuf, thon snacké, haricots verts, anchois, artichaut, poivrons Niçoise olives, egg, seared tuna, green beans, anchovies, artichoke, and peppers	
GRECQUE.....19 ^{20€} Feta, olives de Kalamata, 3 poivrons, concombre, oignons, origan, huile d'olive Feta, Kalamata olives, 3 peppers, cucumber, onions, oregano, olive oil	
BURRATA ET SA CAPONATA19 ^{90€} Poivrons multicolores, tomates, aubergine, courgette, pignons de pin, burrata 125g Multicolored peppers, tomatoes, eggplant, zucchini, pine nuts, 125g burrata	

DESSERTS

DESSERTS

FROMAGE DU MOMENT12 ^{00€} Cheese of the Day	TARTE TATIN10 ^{90€} et son pot de crème fraîche French-Style Apple tart with crème fraîche
DESSERT DU JOUR Voir ardoise Dessert of the day See chalkboard	MOUSSE AU CHOCOLAT6 ^{00€} Chocolate Mousse
CRÈME BRULÉE8 ^{00€} Vanilla Custard with a Caramelized Sugar Top	

LE CARDINAL

TO SHARE FOR THE APERITIF

À PARTAGER POUR L'APÉRO

PLANCHE DE CHARCUTERIES 18,50€

Charcuterie platter

PLANCHE DE FROMAGES AOP 18,50€

AOP Cheese platter

♥ PLANCHE TAPAS 21,00€

(Sticks mozza, nems, accras, jalapeños, calamars, croustillants de poulet, falafel)
Tapas Platter (sticks mozza, spring rolls, accras, jalapeños, calamari, crispy chicken bites, falafel)

CAMEMBERT RÔTI

ET SES MOUILLETES 11,00€

Roasted Camembert with bread finger

CROQUE-MONSIEUR À PARTAGER 9,50€

Croque-Monsieur to share

FALAFELS *Falafels* 9,90€

STICKS MOZZA *Mozzarella sticks* 9,90€

♥ ACCRAS MAISON *Homemade accras*.. 12,00€

♥ FETA RÔTIE, 12,00€

*miel, figues, herbes, oignons crispy
Roasted feta with honey, figs, herbs, and crispy onions*

NEMS DE POULET *Chicken spring rolls*..... 9,90€

BEIGNETS DE CALAMARS 9,90€

Calamari fritters

JALAPEÑOS 9,90€

CROUSTILLANTS DE POULET 9,90€

Crispy chicken bites

FRITES MAISON 12,00€

*au cheddar ou cancoillotte, oignons crispy
Homemade fries with cheddar or cancoillotte cheese, topped with crispy onions*

On a retrouvé la planche de la 7^{ème} compagnie !

Pâté de campagne **OU** Sardines, **OU** saucisson à l'aïiiiiiii !! 11,00€

Traditional Country Pâté OR Sardines OR Garlic Sausage

Pâté de campagne **ET** Sardines, **ET** saucisson à l'aïiiiiiii !! 19,00€

Traditional Country Pâté AND Sardines AND Garlic Sausage

APÉRITIFS

KIR MAISON 5,10€

KIR ROYAL 13,00€

♥ RICARD 3,50€

PORTO ROUGE 6,10€

SUZE, APEROL, CAMPARI 5,10€

MARTINI BIANCO, ROSSO 6,00€

AMERICANO MAISON 12,00€

VERMOUTH ROUGE BLANC DRY 7,50€

PASTIS ODEIA 4,80€

COCKTAILS

• Demandez au Barman •

SMOOTHIES

RED SMOOTHIE 10,50€

*Fraise, banane, açai
Strawberry, banana, açai*

YELLOW SMOOTHIE 10,50€

*Mangue, banane, fruit de la passion, acérola
Mango, banana, passion fruit, acerola*

GREEN SMOOTHIE 10,50€

*Banane, ananas, kiwi, menthe, spiruline
Banana, pineapple, kiwi, mint, spirulina*

PINK SMOOTHIE 10,50€

*Banane, fruit du dragon, fraise, ananas
Banana, dragon fruit, strawberry, pineapple*

BIÈRES

MARGUERITE BLONDE *Blonde Beer* 4,85€

MARGUERITE IPA 4,85€

MARGUERITE BLANCHE 4,85€

25cl

4,85€

4,85€

4,85€

50cl

9,64€

9,64€

9,64€

LES VINS

Demandez la sélection du mois

VINS BLANCS *White wines*

♥ BISTROT LÉO TURSAN

CHARDONNAY VENDREDI PAYS D'OC 5,60€

CHABLIS VINCENT WENGIER 10,50€

SANCERRE 11,10€

LANDES IGP (moelleux) 5,60€

MISS LANDAISE 6,80€

Verre

14cl

5,60€

5,60€

10,50€

11,10€

5,60€

6,80€

Verre

28cl

10,10€

10,10€

19,30€

20,30€

10,10€

12,40€

Carafe

50cl

18,50€

18,50€

38,30€

40,10€

18,50€

21,90€

Btl

75cl

25,50€

25,50€

55,20€

59,50€

25,50€

32,80€

VINS ROSÉS *Rosé wines*

♥ BISTROT LÉO TURSAN

MISS LANDAISE 6,80€

MIRAVAL (Studio) 12,40€

Verre

14cl

5,60€

6,80€

Verre

28cl

10,10€

12,40€

Carafe

50cl

18,50€

21,90€

Btl

75cl

25,50€

32,80€

VINS ROUGES *Red wines*

♥ BISTROT LÉO TURSAN

LÉO DES LANDES 6,80€

CÔTES DU RHÔNE 7,00€

PINOT NOIR RONDE DE NUIT (Pays d'Oc) 7,00€

MÉDOC LÉO BY LÉO 8,60€

SAINT-ÉMILION GRAND CRU LÉO BY LÉO 10,00€

HAUTES- CÔTES DE BEAUNE (Bourgogne) 64,00€

Verre

14cl

5,60€

6,80€

Verre

28cl

10,10€

12,40€

Carafe

50cl

18,50€

21,90€

Btl

75cl

25,50€

32,80€

33,40€

33,40€

45,00€

52,00€

64,00€