

A decorative floral border with intricate scrollwork and leaf patterns, framing the menu text. The border is composed of vertical lines on the sides and horizontal lines at the top and bottom, with ornate flourishes at the corners and midpoints.

MENU DE SAISON 24€

Salade Seguin

(Salade, tomates, toasts de chèvre)

Ou

Brushetta BOCA

».. ..«

Burger au bœuf « Edward »

Ou

Moules marinières

Ou

Faux-filet sauce gorgonzola et frites maison

».. ..«

Fraises sucre ou chantilly

Ou

Panna cotta au caramel beurre salé

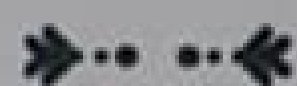


MENU GOURMAND 33€

Foie gras mi-cuit maison et ses toasts

Ou

Ceviche de thon au lait de coco



Moules au choix

Ou

Magret de canard sauce au miel et noisettes éclatées

Ou

Souris d'agneau confite 3 h



Tiramisu Surprise !

Ou

Tarte fine aux fruits de saison

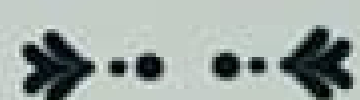




MENU DES TITOUS

Jusqu'à 10 ans 9,50

Sirop à l'eau ou coca pour apéro !!



Pané sera ton poulet

ou

Hachée sera ta viande



Frites maison ou légumes

Tu choisiras



Et enfin par 2 boules de glace
tu finiras ton repas !!!

BURGERS servis avec frites maison et salade

Edward	14
<i>(Pain, salade, tomates, bœuf, oignons, Saint-Nectaire, bacon, sauce miel, moutarde)</i>	
Double Edward pour les gourmands	19
Charlie le coq	14
<i>(Pain, salade, poulet pané, bacon, oignons, tomates, Saint-Nectaire, sauce tomate épicée)</i>	

MOULES selon arrivage

Marinières (Cigones, vin blanc)	13
À l'italienne (Gorgonzola)	14
À l'espagnole (Sauce tomate, chorizo et jambon ibérique)	15

PLATS

Linguines aux gambas et chipirons, sauce homardine	18
Thon mi-cuit à la plancha, huile pimentée	22
Ceviche de thon au lait de coco	19
Magret de canard sauce miel et noisettes éclatées	19
Souris d'agneau confite 3 heures	18
Carpaccio de bœuf, frites maison et salade	14
Tartare de bœuf piccalilli	16
Faux-filet sauce gorgonzola	17

SUGGESTION DU JOUR

DESSERTS

Cœur coulant au chocolat et glace vanille	8
Tiramisu Surprise !	8
Tarte fine aux fruits de saison	8
Fraises sucre / fraises chantilly	7
Panna cotta au caramel beurre salé	7
Duo de fromage (Basque et Saint-Nectaire)	7
Café gourmand glacé	7,50
Café, thé ou tisane gourmande	8
Champagne gourmand	14
Irish coffee (Whisky)	
BOCA coffee (Rhum vanille)	
ou Gascon coffee (Armagnac)	9

GLACES

1 boule	2,50
2 boules	4,50
3 boules	6,50
GLACES : VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, CARAMEL BEURRE SALÉ, NOIX DE COCO, MENTHE-CHOCOLAT	
SOUBRETS : CITRON, FRAMBOISE	
Coconuts	8
<i>2 boules coco, 1 boule chocolat, chocolat chaud, chantilly</i>	
After Eight	8
<i>1 boule menthe-chocolat, chocolat chaud, chantilly</i>	
Dame blanche	8
<i>1 boule vanille, chocolat chaud, chantilly</i>	
Bretonne	8
<i>2 boules vanille, 1 boule caramel, crêpe caramel beurre salé, chantilly maison</i>	
Colonel - 2 boules citron vert, rosella	9

MENU DE SAISON 24€

Salade Seguin <i>(salade, tomates, viande de chèvre)</i>
Ou
Bruschetta BOCA
• • •
Burger au bœuf - Edward -
Ou
Moules marinières
Ou
Faux-filet sauce gorgonzola et frites maison
• • •
Fraises sucre ou chantilly
Ou
Panna cotta au caramel beurre salé

MENU GOURMAND 33€

Foie gras mi-cuit maison et ses toasts
Ou
Ceviche de thon au lait de coco
• • •
Moules au choix
Ou
Magret de canard sauce au miel et noisettes éclatées
Ou
Souris d'agneau confite 3 h
• • •
Tiramisu Surprise !
Ou
Tarte fine aux fruits de saison