

Menu à 22€

Buffet d'entrées + (fruits de mer)

~

Faux-filet grillé

Ou

Filet de bar Ou daurade

Ou

Confit de canard

~

Fromage

~

Buffet de pâtisseries

Menu à 32€

Buffet d'entrées + (fruits de mer)

~

Entrecôte grillée

Ou

Magret de canard

Ou

Brochette de gambas

~

Assiette de fromages

~

Buffet de pâtisseries

Nos plats et grillades

+ 2 accompagnements

Magret de canard entier 20€

Steak tartare 180grs 16€

Cuisse de canard confite 15€

Filet de volaille sauce crème 13€

Côte de bœuf grillé 600grs 29€

Entrecôte grillé 250grs 20€

Faux-filet grillée 250grs 18€

Pavé de Boeuf 250grs 17€

Brochette aux 2 saveurs 250grs 17€

Buffet d'entrées

Offert

Pour toute
commande d'un plat
ou d'une grillade.

Nos Entrées

Médailon de foie gras 13€

Saumon Fumé vodka 12€

Assiette de charcuterie 11€

Buffet d'entrées 10€

Jambon cru 8€

Nos salades

Au chèvre chaud 9€50

Gésiers confits 12€

Océane (crevettes saumon) 14€

Aux ravioles (St Jacques crevettes) 17€

L'Accompagnement

Seul

4€50 au choix

Riz basmati

Pomme frites

Écrasé de patate douce

Tagliatelles

Nos poissons

+ 2 accompagnements

Filet de daurade Ou 14€

Filet de bar (selon arrivage) 14€

Brochette de gambas (surgelée) 19€

Poêlée de St Jacques 22€

Parillada de la mer 27€

(daurade Ou bar, St jacques, gambas)

Buffet de pâtisseries 12€

Buffet de pâtisseries

+

18€

Buffet d'entrées

Vendredi soir

Soirée

À thème.

Vins

Tous nos vins sont des AOP ou AOC.

Il y a aussi en 10cl, 25cl, 50cl, 75cl

Jean de Degraves BOR rouges	10€50
Médoc Château La Lande	22€50
Graves Marquis de Sainville	19€50
St Émilion Gr Barrail Laroze	27€50
Pessac Léognan Château Alix	36€50
Graves Les Croix Blanches Blanc	19€50
Coteaux Bourguignons la pépité	18€50
St Nicolas de bourgueil M Laurent	24€50
Chablis Valentin Vignot Blanc	34€50
Morgon André Vonnier Rouge	24€50
Chinon les Granges de la pierrière	27€50
Chinon " " en rosé	27€50
Saumur Champigny les tuffes	24€50
Côtes du rhône St privat	17€50
Vaqueyras les Garrigues	36€50
Tavel Armand Dartois Vin Rosé	22€50
La Santonnière Vin Rosé	24€50

Vins

Bergerac fleur de Mondésir Rouge	17€50
Pécharmant domaine Métairie	28€50
Madiran fruit noir	24€50
Sud ouest rosé	
Bergerac fleur de Mondésir	17€50
Sud ouest blancs	
Bergerac fleur de Mondésir sec	17€50
Bergerac fleur de Mondésir doux	18€50
Alsace blanc	
Gewurztraminer Weber	27€50
Pétillant	
Champagne Veuve Pelletier	39€50
Champagne Nicolas feuillade	49€50
Prosecco Torezzi	19€50

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

Toute bouteille commandée peut-être emportée.

Bar

Bière Leffe pression 25cl	3€50
Bière pression 25cl Felsgold	2€50
Bière blanche pression 25cl	3€00
Bière en bouteille à partir de	3€00
Digestifs/Whiskys=5cl à partir de	4€
Anisés	2€50
Vins cuits	3€50
Eaux plates/gazeuses à partir de	3€
Boissons chaudes à partir de	1€20
Sodas/ jus de fruits à partir de	3€00

Assiette de TAPAS 5€

LOCATION

Tireuse à bière

Plat à paella + trépied...

Réservation

07/82/87/96/66

Châtain-Besson 16220
Écuras

Lundi au Vendredi midi 18€

Buffet d'entrées

~

Filet de volaille sauce crème

Ou

Pavé de bœuf

Ou

Filet de daurade

~

Buffet de pâtisseries

Midi express 14€

Lundi au vendredi midi uniquement

Buffet d'entrées

~

Plat du jour

~

Assiette de pâtisseries

Menu enfant de -10 ans
- 50% sur la carte