

POUR VOS APERITIFS ET ENTREES

Prix net €

Calamars à la Romaine, sauce Tartare	Par: 12	10,00
	18	14,00
Couteaux persillés	Par: 12	11,50
	18	16,50
Fritures (calamars, pépites d'encornets, accras de morue) sauce tartare	Par : 12	13,00
	18	19,00
Croquetas au jambon ibérique	Par : 12	13,00
	18	19,00
Foie gras maison (80g)		15,00
Jambon de Parme (100g)		11,00
Planche à partager (pâté de campagne (90g), 4 calamars à la romaine, 4 croquetas au jambon ibérique, 4 accras, Bresaola, jambon de Parme, tomme de brebis à l'ail des ours)		24,00

LES SALADES

(Salade, tomates, oignons rouges, poivrons et champignons)

Landaise (gésiers confits, magret séché, foie gras maison)		19,80
César revisitée (poulet pané aux cornflakes, croûtons, copeaux de grana padano, sauce césar maison)	Petite	14,50
	Grande	18,50
Fêta (tomates séchées, croûtons, fêta, olives noires, pickles de concombres et d'oignons)	Petite	14,50
	Grande	18,50
Marine (lit de salade, saumon fumé sur toast avec fromage blanc au citron, ciboulette et huile d'olive, avocat et crevettes marinées)	Petite	15,00
	Grande	19,00
Vols au vents (2 vols au vent, béchamel aux lardons, chèvre et miel)		18,00

LES PLATS

(Les frites que nous servons sont faites maison)

Lasagnes maison au bœuf et béchamel au Gorgonzola (bœuf haché, sauce tomate provençale, béchamel au Gorgonzola et emmental), salade		19,00
Tagliatelles carbonara (oignons, lardons, crème, œuf)		14,50
Tagliatelles St Jacques (St Jacques fraîches, échalotes, crème et vin blanc doux)		21,00
Tagliatelles pancetta (crème au parmesan et pancetta grillée)		16,00
Grands raviolis aux 5 fromages (250g), crème au parmesan		18,00
Cassiolette de gnocchis gratinés (crème au parmesan, lardons et emmental), salade		16,00
Bavette d'aloyau maturée grillée, frites salade (supplément foie gras : +6 €)	250g	25,00
	350g	33,00
Magret (IGP Sud-Ouest) entier (400g) grillé, frites salade (supplément foie gras : +6€)		28,00
Bavette de porc grillée (280g), sauce marchand de vin, frites		18,50
Burger au bœuf (bœuf haché, sauce burger, chorizo pickles d'oignons, poivrons confits, salade, tomate), frites	Simple	17,00
	Double	22,50
Burger aux St Jacques (St Jacques fraîches, fromage blanc citron et ciboulette, avocat, pancetta grillée salade, tomates), frites		21,00
Dos de lieu noir (200g), compotée de tomates maison, tagliatelles		20,00

(Tout changement de garniture : supplément de 2€)

LA PIZZA DU MOMENT

Base crème, mozzarella fior di latte, lardons grillés, St jacques fraîches et persillade	26 cm	17,50
	33 cm	20,00

FORMULE A 19,50€ : entrée, plat ou plat, dessert (uniquement le midi)

Salade fêta (tomates séchées, croûtons, fêta, olives noires, pickles de concombres et oignons)

Vol au vent (béchamel aux lardons, fromage de chèvre et miel)

Calamars à la romaine, par 8

Salade de gésiers

Couteaux persillés par 12 (+3,00€)

Demi magret (IGP Sud-Ouest) grillé, frites (+2,00€)

Pièce de bœuf grillée, frites

Ravioles aux 5 fromages, crème au parmesan

Bavette de porc grillée, sauce marchand de vin, frites

Dos de Lieu noir, compotée de tomates maison, tagliatelles

Panna cotta maison, coulis au choix

Far breton maison, coulis caramel, chantilly

Coupe 2 boules au choix, chantilly

Fromage blanc aux fruits du mendiant et miel (+2,00 €)

Tiramisu maison (+2,00€)

LES DESSERTS

Tiramisu maison (Spéculoos, café et whisky)	7,00
Panna cotta maison coulis au choix (fruits rouges maison, chocolat chaud maison, caramel, miel ou mangue)	5,50
Fromage blanc aux fruits du mendiant et miel	7,00
Far breton maison, glace vanille, coulis caramel et chantilly	7,00
Mousse au chocolat maison	6,00
Gaufres maison : - Sucre	4,80
- Nutella	5,80
- Confiture abricot basilic maison	5,30
Coupe du moment (2 boules pruneau armagnac, Armagnac et chantilly)	9,00
Coupe Estivale (1 boule vanille, 1 boule ananas, 1 boule 4 agrumes, coulis mangue, chantilly)	8,00
Dame blanche (2 boules vanille, chocolat chaud maison et chantilly)	6,50
Coupe liégeoise au choix (café, chocolat ou caramel)	6,50
After 8 (2 boules menthe chocolat, Get 27 et chantilly) ou colonel (2 boules citron, vodka et chantilly)	8,00
Coupe fraîcheur (1 boule ananas, 1 boule citron, 1 boule pêche, Rhum blanc et chantilly)	9,00
Coupes de glaces : - 1 boule	3,00
- 2 boules	4,50
- 3 boules	6,00
Café gourmand : - crêpe à la confiture d'abricot basilic maison	
- glace fraise	7,20
- fromage blanc coulis mangue	
Assiette de tomme de brebis à l'ail des ours (50g)	5,00
Supplément (coulis fruits rouges maison, mangue, caramel, miel, chocolat chaud ou chantilly)	1,50