La Carte

UNIQUEMENT A PARTIR DU VENDREDI SOIR JUSQU'AU DIMANCHE MIDI ET JOURS FERIES

Nos entrées

La Tomate — 17.00 €
Arlequin de Tomates d'Antan / Basilic / Ciboulette et sa Burrata Fumée — en Plat 23.00€

La Crevette — 16.00 €
Gaspacho / Brunoise de Crevettes et Concombres

Le Bœuf Charolais — 18.00 €
Tartare de Bœuf au Couteau Préparé /
Jaune d'Œuf Confit -18° Copeaux de Vieille Mimolette et ses Condiments — en Plat 24.00 €

Ceviche de Poisson du jour selon Arrivage
Citron Vert /Cébette / Agrumes /Jeunes Pousses et Glace Citron Basilic — 18.00 €

Nos poissons

Le Maigre — 26.00 €
Pavé de Maigre Snacké Sauce Vierge / Caviar d'Aubergines et ses Légumes Grillés

Le Thon — 27.00 €
Mi-Cuit Tomates Cocktails Rôties Pesto de Roquettes et Chips Spianata

Nos viandes

L'Entrecôte — 27.00 €
Des dockers 400 grammes environ, et sa Cargaison d'échalotes Cuites ou Crues
Frites et son mesclun

Le Bœuf — 26.00€
Langue de Chat de Bœuf Façon Tournedos Jus Réduit
Pomme de Terre en Robe des Champs / Nuage de Carottes des Landes
Carpaccio de Champignons de Paris

Brochette de Volaille — 24.00 €
Marinée au Lait de Coco Condiments / Cacahuètes / Tomates
Frites / Salade

Pour finir en douceur

La Fraise Façon Melba — 9.00 €
Boule de Vanille / Coulis de Fraises/ Chantilly / Amandes Effilées et Torréfiées

L'Abricot — 9.00 €
Abricot Rôti au Romarin / Miel / Glace Pistache et son Financier

Le Chocolat — 9.00 €
Duo de Chocolat et sa Feuillantine

Dame Blanche — 8.00 €
Boules de Glace Vanille Bourbon / Sauce Chocolat / Amandes Grillées et sa Chantilly

Coupe Exotique — 9.00 €
Tartare de Fruits Exotique Mangue / Ananas / Coulis et Sa Boule de Glace Coco / Passion

- ✓ ASSIETTE DE 3 FROMAGES 9.50 €

Glaces ou Sorbets

1 BOULE	3.00 €
2 BOULES	4.50 €
3 BOULES	6.00 €

Parfums
Chocolat, Café, Rhum Raisin, Vanille, Fraise, Framboise, Citron Vert, Citron, Cassis, Fruit de la passion…

- **TOUS PLATS COMMANDES EN DIRECT, demandera environ 15mn de préparation**

La liste des Allergènes peut être consultée sur une simple demande auprès de notre équipe

PRIX NET SERVICE COMPRIS

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

Menu à 41€

(Entrée + Plat + Dessert)

Entrées

La Tomate

Arlequin de Tomates d'Antan / Basilic / Ciboulette et sa Burrata Fumée

Ou

La Crevette

Gaspacho / Brunoise de Crevettes et Concombres

Plats

Le Maigre

Pavé de Maigre Snacké Sauce Vierge
Caviar d'Aubergines et ses Légumes Grillés

Ou

Le Bœuf

Langue de Chat de Bœuf Façon Tournedos Jus Réduit
Pomme de Terre en Robe des Champs / Nuage de Carottes des Landes
Carpaccio de Champignons de Paris

Pour Finir en Douceur

La Fraise Façon Melba

Boule de Vanille / Coulis de Fraises Chantilly / Amandes Effilées et Torréfiées

Ou

Le Chocolat

Duo de Chocolat et sa Feuillantine

PLANCHE DU SUD-OUEST MIXT E

à partage 19.50 €

Pâté au Piment d'Espelette Lou Gascoun, Jambon Serrano, Saucisson, Chorizo ibérique, Coppa, Fromages, Cerise Noire

Produits issus du Pays Basque AOP

PLANCHE DU SUD-OUEST

à partager 14.50 €

Pâté au Piment d'Espelette Lou Gascoun,
Jambon Serrano, Saucisson, Chorizo ibérique, Coppa

MENU DES PETITS LOUPS

10€50

1 Sirop à l'Eau

Poulet croustillant ou Steak Haché / Frites

Glace Smarties

VINS LOCAUX

Graves de Vayres AOC

- ### Vins Rouges

Château Bleu Toulouze	0,75 cl	25 €
Château Pichon Bellevue	0,75 cl	18 €
Château Bel Air	0,75 cl	23 €
Château La Caussade	0,75 cl	22 €

- ### Vins Rosés

Château Degas Bordeaux Rosés	0,75 cl	17 €

- ### Vins Blancs

Château Jean Dugay	0,75 cl	16 €

Carte des Vins AOC

- ### Vins Rouges

Château Chevalier de Pompignac		0,75 cl	30 €
Pessac Léognan	Au verre	0,14 cl	8 €

Prix net Service compris

L'abus d'Alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération