



L'abreuvoir



GRIGNOTAGES

- PLANCHE VÉGÉTARIENNE** 18
Houmous de pois chiches au citron et à l'ail frit, tapenade d'olives, croquettes de petits pois, fêta et zaatar, tartinade d'artichaut, pain aux graines.
- PLANCHE DE COCHONNAILLES** 19
- PLANCHE DE NOS FROMAGES AFFINÉS** 19
- PLANCHE MIXTE** 21
- CASTANIU** (petit) 5
Frites au Cantal fondu, lard fumé ou poulet. (grand) 9
- LE PASTRAMI** 14
Pain de campagne, pastrami, moutarde au miel, Cheddar, cornichon pickles, trevisse, sucrose.

POUR COMMENCER

- AVOCADO TOAST** 12
Pain aux graines, guacamole, graines de courge, jeunes pousses, grenade, pickles d'oignons rouges, tomates cerises, fêta, olives noires.
- OEUF MAYO BIO** 10
Pané en croûte d'herbe, mayonnaise à l'anguille fumée, pomme Granny Smith, graine de courge, cresson, œuf de truie.
- COMME UNE SOUPE À L'OIGNON** 10
Caramélisé à la bière brune, velouté et bouillon, saucisse de Morteau, ciboulette, toast gratiné au Cantal.
- POLO** 11
Courge rôtie au miel et au thym, ricotta fouettée, pleurote, magret fumé, pickles d'oignon rouge, éclat de noix, figue.

MENU ENFANT 12

DEMANDEZ-NOUS :)

SALADES

- SAÏSAÏ** 19
Saumon « Bømlø » fumé, orange, avocat, pamplemousse, ananas, grenade, fenouil, oignon rouge, mesclun, vinaigrette passion, sésame.
- CAESAR** 18
Œuf dur, croûtons, sauce Caesar, poulet croustillant, parmesan, tomates cerises, oignon rouge, salade iceberg.
- BILLY** 18
Chèvre pané, raisin, pomme, noix, jambon de pays, figue, tomates cerises, oignon rouge, mesclun.
- COBB** 18
Poulet croustillant, bacon, Bleu d'Auvergne, œuf dur, tomates cerises, avocat, oignon rouge et mesclun.

PLATS VEGGIES

- BUN** 17
Nems de légumes, vermicelles de riz, cacahuètes, oignons frits, coriandre, menthe, légumes croquants, vinaigrette thaï.
- LA DREY** 17
Pâtes Calamarata, shiitaké, blettes, crémeux de miso, parmesan, édamame, sauge, sésame.
- PARMENTIER VEGGIE** 18
Champignons de Paris, shiitaké, carottes, lentilles du Puy, purée de patate douce, jeunes pousses d'épinards, Cantal, oignon, sauce curry/lait de coco.



Végétarien



Contient du porc

VIANDES

- TARTARE AU COUTEAU** 19
Cru ou poêlé, coriandre, roquette, parmesan, câpre, pignon de pin, sauce pesto à la tomate séchée.
- BELLE ENTRECÔTE 300G** 28
Sauce poivre vert, gratin au Cantal.
- CÔTE DE BŒUF - ENVIRON 1,2kg** 75
À partager... ou pas.
Accompagnement et sauce au choix.
- TRAVERS DE PORC DES MONTAGNES** 22
Cuit à basse température, frisée, sauce au porto, condiments aux graines de moutarde, purée de pomme de terre maison, pleurote.
- TOURNEDOS DE CANARD** 23
En croûte d'herbe, risotto de coquillettes au butternut/parmesan, sauce ravigote (cerfeuil, persil, estragon, ciboulette), pousse d'épinard.

BURGERS & FRITES MAISON

- COTCOT** 18
Poulet croustillant, stracciatella, chutney de tomate confite, roquette, pesto, oignon rouge.
- GUS** 18
Steak haché, sucrose, tomate, oignon caramélisé, lard fumé, Saint-Nectaire, mayonnaise à la moutarde ancienne.
- MON COCHON** 18
Pulled pork, sauce barbecue, pickles, tomate confite, chèvre frais.
- GREEN-DOG** 18
Saucisse végétale, chou rouge mariné, oignon frit, pickles, sauce moutarde au miel, ketchup et Cheddar fondu.

POISSONS

- LE BAR SAUVAGE** 23
En filet, sauce salsa à la mangue, purée de patate douce/lait de coco, butternut confit, cresson.
- LA TRUITE** 23
En papillote de chou vert, lard fumé, poireau & carotte grillés, oignon confit, sauce hollandaise citronnée.

FROMAGES

- Bleu d'Auvergne, Camembert, Cantal, Crottin du Lot, Saint-Nectaire.
- UN FROMAGE AU CHOIX** 5,5
- 3 FROMAGES AU CHOIX** 12
- PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS** 19

DESSERTS

- DES POIRES, DES POIRES... ET DU CHOCOLAT** 9
Crumble pécan/cacao, poire pochée, ganache chocolat, coulis de poire et glace yahourt.
- BRIOCHE PERDUE** 9
Caramel au beurre salé, crème sucrée, praliné rose, glace à la praline rose.
- COMME UNE TATIN** 9
Pressé de pomme Golden, crumble Streusel, ganache montée vanille, caramel, glace vanille à la crème fraîche.
- SNICKERS® MAISON** 9
Chocolat, mousse cacahuètes, glace caramel/cacahuète.
- DES FRUITS, DES FRUITS, DES FRUITS** 9
Gaspacho de poires, fruits de saison, graines et noix de coco rapée.
- CAFÉ GOURMAND** 9
- THÉ GOURMAND** 10
- GLACE ET SORBET ARTISANAL - BOULE** 3
« GLACE DES ALPES » - Parfum, demandez-nous.



TRANSLATE

SCAN TO



RETROUVEZ-NOUS À

COQUILLE
Marguerite
BORIA

ARCACHON - NAUCELLES - PARIS

Prévenez-nous en cas d'allergies.
Prix nets en Euros, service compris.

Imp. Champagnac - Aurillac



LE TRI
+ FACILE

