

# La carte de la Station 1900

## Nos Entrées :

Carpaccio de crevettes au parmesan -----	14 €
Assiette de bulots -----	14 €
Œufs mimosas -----	12 €
Planche de jambon serrano et saucisson d'Espelette -----	16 €
Saumon gravlax et sa crème citronnée -----	18 €
Huîtres *6 -----14 € *12 -----	25 €
Assiette de la mer (2 huîtres, 3 crevettes, 3 bulots, saumon gravlax) -----	19 €

## Nos plats :

Poisson du jour sauce beurre citronné ou sauce verte -----	22 €
Filet de dorade sauce champagne -----	25 €
Dos de cabillaud aux agrumes -----	26 €
Poêlée de chipirons aux poivrons et chorizo -----	24 €

Navarin d'agneau aux légumes de saison -----	24 €
Entrecôte (300g) et sa sauce -----	26 €
Suprême de poulet sauce aux cèpes -----	22 €

Accompagnements au choix : frites maison, risotto, légumes, purée de patates douces, pdt grenaille, salade verte

## Nos burgers :

Burger bœuf : steak haché 180g, salade, tomates, oignons, mayonnaise, ketchup -----	19 €
Burger station : Poulet marine, compote maison, sauce au yaourt grec -----	19 €
Burger végétarien : steak de légumes, salade tomates oignons, fromage de brebis -----	19 €

## Végétarien :

Falafels aux épices orientaux et ses légumes -----	19 €
Bowl du jour -----	18 €

## Desserts maison :

Assiette de fromage :	10.50 €	Mousse au chocolat :	8.50 €
Crème brûlée :	8.50 €	Clafoutis aux fruits :	8 €
Brownies et sa crème anglaise :	7 €	Panna cotta aux fruits rouges :	7 €

*Spécialité de la Station 1900 : Profiteroles aux Noisettines du Médoc : 11 €*

Café Gourmand : 11 €

Champagne Gourmand : 14 €

## Menu Belle Époque

31€ (Entrée/Plat/Dessert)

27€ (Entrée/Plat)

25€ (Plat/Dessert)

Carpaccio de crevettes

Ou

Assiette de bulots

ou

Œufs mimosas

ou

Planche de jambon serrano

∞ ∞ ∞ ∞

Poisson du jour

ou

Poêlée de chipirons aux poivrons et chorizo

ou

Navarin d'agneau aux légumes de saison

ou

Entrecôte (180gr) et sa sauce

∞ ∞ ∞ ∞

Clafoutis aux fruits de saison

ou

Crème brûlée

ou

Mousse au chocolat

ou

Coupe de glace 2 boules

## Menu enfant (jusqu'à 12 ans)

12 €

Steak haché

ou

Filet de poulet corn flakes

ou

Poisson du jour

2 accompagnements au choix : frites, salade, risotto, légumes

∞ ∞ ∞ ∞

1 Boule de glace au choix ou clafoutis

∞ ∞ ∞ ∞

Sirop à l'eau ou diablo

*Suggestions quotidiennes du Chef*  
*Entrée / Plat / Dessert*

## *Pour les Petits Creux*

11h - 12h

14h30 - 15h30

22h - 23h

### *Planche Charcuterie*

Jambon serrano, saucisson sec, terrine, rilette, graton et grenier médocain

19 €

### *Planche Terre Mer*

Jambon serrano, saucisson sec, terrine, graton et grenier médocain, crevettes, bulots,  
Saumon gravlax

22 €

### *Planche Complète*

Jambon serrano, saucisson sec, terrine, graton et grenier médocain, crevettes, bulots,  
Saumon gravlax, camembert, brebis, comté

24 €

### *Desserts Maison*

Assiette de fromage : 10.50 €

Mousse au chocolat : 8.50 €

Crème brûlée : 8.50 €

Clafoutis aux fruits : 8 €

Brownies et sa crème anglaise : 7 €

Panna Cotta aux fruits rouges : 7 €

*Spécialité de la Station 1900 : Profiteroles aux Noisettines du Médoc : 11 €*

Café Gourmand : 11 €

Champagne Gourmand : 14 €

## *Coupes de glaces au choix*

# Apéritifs

À partager...

Ou pas !

## *Planche charcuterie*

Jambon serrano, saucisson sec, terrine, rillettes, graton et grenier médocain

19€

## *Planche terre mer:*

Jambon serrano, saucisson sec, terrine, graton et grenier médocain, crevettes, bulots,

Saumon gravlax

22 €

## *Planche complète*

Jambon serrano, saucisson sec, terrine, graton et grenier médocain, crevettes, bulots,

Saumon gravlax, camembert, brebis, comté

24 €

## *Nos cocktails*

*Sans alcool* : jus de fruits du moment, sirop de grenadine 6 €

*Mojitos* : rhum havana, citron vert, menthe, eau gazeuse 9 €

*Mojitos fruits rouge* : rhum havana, citron vert, menthe, eau gazeuse, coulis fruits rouge 9 €

*Spritz Aperol* : Aperol, Prosecco, eau gazeuse 9 €

*Italicus* : liqueur de Bergamotte, prosecco, eau gazeuse 11€

*St Germain* : liqueur de fleur de Sureau, Prosecco, eau gazeuse 11€

*Americano* : martini rouge et blanc, campari, eau gazeuse 9 €

## *Nos classiques*

Kir (10cl) : cassis, pêche, mûre, framboise 5 €

Coupe de champagne (10cl) 10 €

Kir royal (10cl) 10 €

Martini rouge ou blanc (5cl) 5 €

Ricard : 5 €

## *Nos whiskies*

Ballantine's 7 €

Jameson 7 €

Jack Daniel's 8 €

Four roses 9 €

*Whisky du moment 10 €*

## *Nos bières*

Pression 1664 25 cl 4.50 €

50 cl 8.50 €

Bouteille : « *la Plagiste* » bière locale et pas banale brassée en Médoc »

Blanche ou Ambrée ou agrume 5.50 €

## *Nos eaux*

Abatilles plate 1L 6 €

Abatilles pétillante 1 L 6 €

## *Nos sans alcool*

Jus d'orange, ananas, tomate, fraise 5 €

Coca, coca 0, Fuze Tea 5 €

Diabolo au choix 3.50 €

## *Nos Vins*

*Verre et carafe : Rouge (médoc 2020)*

*Blanc : sauvignon*

*Rosé : Lubéron*

Au verre : 5.50 €

25 cl : 8 €

50 cl : 14 €

*Nous vous proposons l'ensemble de nos vins  
bouteille à l'ardoise afin de mieux personnaliser  
notre offre.*

*Champagne Hubert Favier : 10 € la coupe*

*60 € la bouteille*

*Champagne Hubert Favier, Cuvée Prestige, Millésime 2018*

*70 € la bouteille*