

POUR COMMENCER

Une assiette de tapas: sélection de charcuteries et fromages	15 €
Saucisson Ibérico	8 €
Saucisson Fuet Iberico	9 €
Terrine de Campagne 250g	12 €
Rillettes de canard au magret fumé ou d'oie 200g	12 €
Portion de Frites	5 €

ENTREES

Foie gras mi-cuit de la Ferme Husson travaillé par nos soins	15 €
Camembert rôti au vin de Loupiac et échalotes	12 €

Les Œufs (tous nos œufs sont certifiés AB)

Les Œufs mayo	4 €
---------------	-----

Les Oeufs Mimosas sur tartelette (biscuit pâte brisée)

• les Classiques (recette traditionnelle)	5 €
• avec Chiffonnade de jambon affiné	6 €

Les Oeufs cuits en basse température

• Œuf 64° carbonara : lardons, crème fraîche, oignons, crumble au parmesan	8 €
--	-----

NOS SALADES

• Façon César : Poulet pané, œuf 64°, copeaux de parmesan, anchois, tomates, oignons, sauce César, anchois	16 €
• Salade Landaise: Foie gras, gésiers, lardons, oignons, magrets fumés par nos soins, cocktail de tomates, croûtons	16 €
• Salade de Saumon gravlax: Saumon gravlax, pomme de terre vapeur, tomates, oignons, piquillos, crème citronnée aux herbes	16 €
• La végétarienne: selon saison et arrivages	14 €
• Tomates Burrata , pesto au basilic sur son pain Focaccia	16 €

PLATS

• Suprême de poulet fermier en crapaudine, sauce foie gras	18 €
• Andouillette, sauce moutarde à l'ancienne	19 €
• Foie de veau, sauce gribiche	16 €
• Cuisse de canard confite par nos soins, sauce aux cèpes	22 €
• Magret de canard, sauce au poivre vert	22 €
• Tartare de Bœuf au couteau, (Blonde d'Aquitaine) sauce cocktail œuf 64°, oignons, persil, cornichons, câpres	20 €
• Pièce de Boucher (Holstein)échalotes confites	19 €
•Entrecôte (Simmental ≈300g) échalotes confites	25 €
•Thon mi-cuit , sauce vierge	18 €

Nos Accompagnements: frites, salade, tagliatelles de légumes

SUGGESTION :

Tatin de Bœuf, jus corsé

18 €

tagliatelles de légumes, duxelle de champignons

LE MENU DU PETIT BOUCHON -19,50€-

Sauf Dimanche et Jours fériés

Entrée/Plat/Dessert 19,50€

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 16,90€

ENTREE

Salade melon pastèque dès d'emmental

PLAT

Araignée de porc jus corsé au tandoori
Pommes vapeur, poêlée de légumes verts

DESSERT

Verrine de fromage blanc, fruits frais
crumble

LE MENU DU GRAND BOUCHON -29,50€-

ENTREE

Salade Landaise: Foie gras, gésiers, lardons
magrets fumés par nos soins, cocktail de tomates, croûtons

PLAT

Cuisse de canard confite sauce aux cèpes

Frites salade

Fromage ou Dessert

LE MENU ENFANT - 10€ -

Pièce de Bœuf frites

Coupe glacée

DESSERTS 6,00 €

- Assiette de Fromages (Brebis, Comté, camembert)
- Baba au rhum, crème fouettée
- Pavlova exotique
- Panna Cotta aux fruits rouges ou aux fruits exotiques
- Tiramisu au café
- Salade de fruits frais
- Fondant au chocolat, sauce chocolat blanc, chantilly
- Cookie gourmand, caramel, sauce chocolat blanc, glace vanille
- Fraises melba (fraises, glace vanille, coulis fruits rouges, chantilly)
- Coupe glacée (vanille, chocolat, caramel, café, pistache, coco, fraise, citron)

Brasserie LE BOUCHON LANGONNAIS

OUVERT TOUS LES JOURS DE 7H à 20h00
Le Dimanche de 07H00 à 15H00