

NOS ENTRÉES

- Tartare de légumes de saison	7,50€
- Tartare de saumon aux agrumes	9,50€
- Foie gras maison confiture d'oignons	14,50€
- Duo de carpaccio de bœuf et magret	10,00€
- Camembert rôti, fruits secs et chorizo	9,00€
- Tomates de Crimée sauce basilic et burrata	9,00€
- Couteaux du bassin gratinés au beurre, citron gingembre	9,00€
- Planche de charcuteries à partager ou pas...	16,00€

NOS SALADES

- Salade César	15,50€
- Salade Italienne	15,50€
- Salade veggie	15,90€

NOS PLATS

- Tartare de bœuf haché au couteau non préparé	16,00€
- Faux filet 220g environ	16,00€
- Entrecôte 300g environ, frites maison	24,00€
- Chipirons façon ibérique, riz et ratatouille maison	16€00
- Poisson du moment (selon arrivage), risotto et légumes	18,00€
- Brochettes de gambas et son risotto	19,00€
- Ris de veau à l'armagnac, purée maison	25,00€
- Magret de canard IGP sud-ouest, gastrique de framboise, frites	23,00€
- Axoa de veau	16,00€
- Suggestions du chef (voir ardoise)	

NOS DESSERTS MAISON

- Crème brûlée à la vanille bourbon	7,50€
- Fromage blanc et son coulis aux fruits rouges	6,00€
- Salade de fruits frais de saison	7,50€
- Panna cotta coulis caramel beurre salé maison	7,50€
- Mousse au chocolat	7,50€
- Café gourmand (thé + 1€)	8,50€
- Champagne gourmand	12,00€
- Carpaccio d'ananas	7,50€
- Dame blanche, café ou chocolat liégeois	8,00€

CARTE DES VINS

	Verre	25cl	50cl
Pichet (rouge, blanc, rosé)	2€50	4€50	7€00

ROUGES

		bouteille 75cl
Bordeaux Landonnet	3€	17€
Bordeaux La Grave d'Arzac		20€
Bordeaux Haut Médoc		23€
Saint Emilion grand cru		29€
Pessac léognan		29€
Pic saint Loup		22€

ROSÉS

	Verre	bouteille 75cl
Bordeaux Landonnet	3€	17€
IGP pays Méditerranée pur gris	3,50€	19€
M de Minuty	5,50€	29€

BLANCS

	Verre	bouteille 75 cl
Bordeaux Entre deux mers	3€	16€
IGP Gascogne le bal des Papillons	3€50	20€
UBY N3	3€50	19€
Bordeaux Graves	3€50	19€
Chablis	5,50€	28€