

POUR COMMENCER

Une assiette de tapas: sélection de charcuteries et fromages	15 €
Saucisson Ibér	8 €
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 poché, copeaux de parmesan, anchois, tomates, oignons, sauce César	16 €
• Salade Landaise: Foie gras, gésiers, lardons, oignons, magrets fumés par nos soins, cocktail de tomates, croûtons	16 €
• Salade de Saumon : Saumon Gravlax, pommes 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 €
• Cœurs de canard, à la persillade	16 €
• 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 €
• Faux filet (Holstein ≈350g) échalotes confites	25 €
•Thon mi-cuit , sauce vierge	18 €

Nos Accompagnements: frites, salade, poêlée de légumes (haricots palette, poivrons, courgettes)

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 de chèvre, lardons, méli-mélo de tomates

PLAT

Pavé d'espadon mi-cuit, mariné aux agrumes
Beurre blanc citronné, céréales gourmandes, légumes du moment

DESSERT

Verrine de fromage blanc
confiture de figue et fraise, 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

Demi magret de canard sauce au poivre vert
Frites salade

Fromage ou Dessert

LE MENU ENFANT - 10€ -

Pièce de Bœuf frites

Coupe glacée

DESSERTS 6,00 €

• Assiette de Fromages (Brebis, Comté, camembert)	18 €
• Baba au rhum, crème fouettée	16 €
• Pavlova exotique	16 €
• Panna Cotta aux fruits rouges ou aux fruits exotiques	22 €
• Tiramisu au café	22 €
• Cookie gourmand, caramel, sauce chocolat blanc,glace vanille	20 €
• Fondant au chocolat, crème anglaise, glace vanille	
• Fraises melba (fraises, glace vanille,coulis fruits rouges, chantilly)	
• Coupe glacée parfum au choix:	
vanille, chocolat, caramel, café, pistache, coco, fraise, citron, mangue	
	18 €

Brasserie LE BOUCHON LANGONNAIS

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