

La Carte de la Station 1900

Nos Entrées :

Crevettes poêlées, crème Poivron Paprika-----	14 €
Soupe de Poissons de Roche -----	14 €
Foie Gras aux Figues et ses toasts-----	15 €
Planche de Jambon de Pays-----	14 €
Salade Périgourdine :	
Salade, tomates, gésiers de volaille, lardons, toast de Foie Gras aux Figues-----	15 €
Huîtres *6-----14 € *12-----	25 €

Nos plats :

Mer

Poisson du jour, sauce beurre citronné -----	22 €
Tentacules d'Encornet rôties et Pommes de Terre Grenaille -----	24 €
Poêlée de Chipirons au Chorizo et Poivrons -----	23 €
Noix de Saint Jacques et sa crème de saison -----	25 €
Médallions de Lotte au poivre vert -----	26 €
<i>Accompagnement : Risotto, Légumes</i>	

Terre

Joue de Bœuf au cidre -----	24 €
Pintade Rôtie et sa farce aux Marrons -----	22 €
Entrecôte (300g) et sa sauce -----	26 €
<i>Accompagnement : Frites Maison</i>	

Nos burgers :

Burger Bœuf : steak haché 180g, salade, tomates, oignons, mayonnaise, ketchup -----	19 €
Burger Canard : effiloché de Canard, pomme cuite, échalotte, salade, tomate, mayonnaise -----	19 €
Burger Végétarien : steak de légumes, salade, tomate, oignon, 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 :	7.50 €
Crème brûlée :	8.50 €	Clafoutis aux fruits :	8 €
Brownies et sa crème anglaise :	7 €	Tarte Tatin aux pommes Gala :	8 €

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

Affogato (Expresso + boule de glace vanille) : 6 €

Café Gourmand : 12 €

Champagne Gourmand : 14 €

Menu Belle Époque

31€ (Entrée/Plat/Dessert)

27€ (Entrée/Plat)

25€ (Plat/Dessert)

Crevettes poêlées, crème Poivron Paprika

ou

Soupe de Poissons de Roche

ou

Planche de Jambon de Pays

ou

Salade Périgourdine

Salade, tomates, gésiers de volaille, lardons, toast de Foie Gras aux Figes

∞ ∞ ∞ ∞

Poisson du jour

ou

Tentacules d'Encornet rôties et Pommes de Terre Grenaille

ou

Joue de Bœuf au cidre

ou

Pintade Rôtie et sa farce aux Marrons

∞ ∞ ∞ ∞

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

Accompagnement au choix : frites, salade, risotto, légumes

∞ ∞ ∞ ∞

Glace pot chocolat / vanille ou vanille / fraise

ou

Clafoutis

∞ ∞ ∞ ∞

Sirop à l'eau ou diabolio

Suggestions quotidiennes du Chef
Entrée / Plat / Dessert



Planche Charcuterie

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

19 €

Planche Terre Mer

Jambon serrano, saucisson sec, terrine du moment, graton* et grenier médocain*, crevettes, bulots*,
2 Huître N°3

22 €

Planche Complète

Jambon serrano, saucisson sec, terrine du moment, graton* et grenier médocain*, crevettes, bulots*,
2 Huîtres N°3, brebis, comté

24€

* Selon la saison



Desserts Maison

Assiette de fromage : 10.50 €

Café Gourmand : 12 €

Champagne Gourmand : 14 €

Coupes de glaces au choix

Apéritifs

Nos Cocktails

❖ Avec Alcool

<i>Mojitos</i> : rhum havana, citron vert, menthe, eau gazeuse	9 €
<i>Mojitos fruits rouge</i> : rhum havana, citron vert, menthe, eau gazeuse, coulis fruits rouge	9 €
<i>Spritz Aperol</i> : Aperol, Prosecco, eau gazeuse	9 €
<i>Italicus</i> : liqueur de Bergamotte, prosecco, eau gazeuse	11€
<i>St Germain</i> : liqueur de fleur de Sureau, Prosecco, eau gazeuse	11€
<i>Americano</i> : martini rouge et blanc, campari, eau gazeuse	9 €
<i>Cuba Libre</i> : rhum, coca	7 €
<i>Gin Tonic</i> : Gin, Schweppes	7 €
<i>Tequila Sunrise</i> : Tequila, orange, trait de grenadine	7 €

❖ Sans Alcool

<i>Virgin Mojito</i> : citron vert, menthe, eau gazeuse	8 €
<i>Coucher de Soleil</i> : jus de fruits du moment avec un trait de grenadine	6 €

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 €
<i>Whisky du moment</i>	10 €

Nos Bières

Pression 1664	25 cl	4.50 €	50 cl	8.50 €
Bouteille : « <i>la Plagiste</i> » bière locale et pas banale brassée en Médoc				
<i>Blanche ou Ambrée ou agrume</i>			6.50 €	

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.***

Nos Petites Bulles

Champagne Hubert Favier : 10 € la coupe

60 € la bouteille

Champagne Hubert Favier, Cuvée Prestige, Millésime 2018

70 € la bouteille

Nos Digestifs

Rhums Arrangés du moment (shooter) 4 €

<i>Get 27</i>	<i>8 €</i>	<i>Armagnac</i>	<i>9 €</i>
---------------	------------	-----------------	------------

<i>Cognac</i>	<i>9 €</i>	<i>Calvados</i>	<i>9 €</i>
---------------	------------	-----------------	------------

Nos Boissons Chaudes

<i>Expresso, Déca</i>	<i>2.50 €</i>	<i>Noisette</i>	<i>2.50 €</i>
<i>Double Expresso</i>	<i>5.00 €</i>	<i>Grand Crème</i>	<i>5.00 €</i>
<i>Café Americano</i>	<i>2.50 €</i>	<i>Cappuccino</i>	<i>5.00 €</i>
<i>Café Viennois</i>	<i>5.00 €</i>	<i>Chocolat chaud</i>	<i>4.50 €</i>
<i>Thé / Infusion</i>	<i>4.50 €</i>		