

nos entrées

- └ 12 Huitres N°3
- └ 6 Huitres N°3
- └ 9 Huitres N°3
- └ Assiette végété wok
- └ Carpaccio de Boeuf au Basilic
- └ Foie Gras Maison
- └ Millefeuille du sud ouest
- └ Oeuf cocotte au foie gras
- └ Salade Crudité
- └ Salade de chèvre chaud au miel
- └ Salade Landaise

18 €
9 €
13 €
10 €
8 €
14 €
9 €
10 €
8 €
11 €
16 €



nos grillades

- └ Bavette
- └ Côte de boeuf (1 personne)
- └ Côte de Boeuf (2 personnes)
- └ Côtelettes d'agneau au miel et romarin
- └ Entrecôte
- └ Filet de Boeuf Sauce au Foie Gras
- └ Magret de canard fourré au foie gras
- └ Magret de canard
- └ Parmentier de canard façon rossini
- └ Parmentier de canard
- └ Ris de veau sauce foie gras
- └ Rognon de Veau Sauce Persillade

12 €
28 €
57 €
19 €
19 €
24 €
22 €
19 €
20 €
15 €
27 €
19 €



nos poissons

- └ Bar Grillé à la Fleur de Sel
- └ Dorade en croûte et sa tombée de fenouil
- └ Gambas Grillées à la Persillade (6 unités)
- └ Gambas Grillées à la Persillade (12 unités)
- └ Pavé de saumon
- └ Risotto gambas
- └ Sole meunière

19 €
19 €
12 €
24 €
14 €
16 €
26 €



nos pâtes

- └ Carbonara
- └ Penne au Saumon Fumé et ses Gambas
- └ Spaghetti Bolognaise
- └ Tagliatelles de Saint jacques

12 €
16 €
10 €
18 €

nos desserts

- └ Assiette de Fromages
- └ Café Gourmand
- └ Crème Brûlée
- └ Crumble au pommes
- └ Mi-cuit au chocolat
- └ Nougat glacé
- └ Pâtisserie du jour
- └ Profiteroles à la Bordelaise

nos formules midi

└ **Menu du Jour**
Entrée - Plat - Dessert

└ **Menu Enfant**
Steack Haché Frites ou Pâtes
& Glace 2 boules

nos formules soir

└ **Menu A**
Entrée : Tarte fine médocaine et sa compotée d'oignons
au vin rouge et gèsier ou soup de poisson

Plat : Confit de Canard salad frites ou Saumon à
l'asiatique et son wok de légumes

Dessert : Cassolette de poires choco façon amandine ou
cheesecake aux fruits rouge

6 €

8 €

7 €

7 €

8 €

7 €

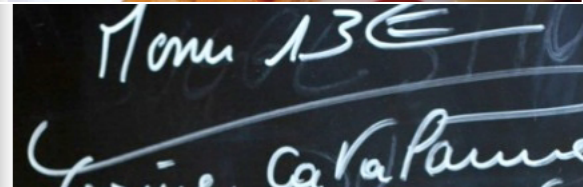
5 €

8 €



14 €

8 €



18 €

