

Le Saint Martin

LA CARTE

Entrées

- Assiette de jambon de pays
Petite 9€ Grande 16€
- Œuf parfait, crème de petits pois,
pointes d'asperge verte et amandes torréfiées 11€
- Terrine de campagne maison au romarin 9€
- Encornet grillés à la persillade 11€

Plats

- Salade au saumon et crevettes marinés, oignons rouges,
pamplemousse et crème aux herbes 22€
- Tartare de bœuf au couteau, potatoes et salade verte 22€
- Burrata, pesto, pignons de pin et salade de légumes d'été rôtis 20€
 - Ris de veau façon meunière, jus corsé et
légumes de saison 30€
 - Pêche du jour (voir ardoise)

Desserts

- Assiette de fromages de saison 11€
- Cheesecake aux zestes de citron 9€
- Sunday vanille, fraises fraîches, compotée de mangue 10€
 - Colonel 8€
- Fondant au chocolat et coulis de myrtille 10€

*Tous nos plats sont maison et cuisinés à partir de produits frais et bruts
Prix TTC service inclus*

Le Saint Martin

Menu du midi

Plat du Jour 13,50€

Entrée + Plat 17,00€

Plat + Dessert 17,00€

Menu complet 19,50€

Notre formule du jour change tous les jours, cuisinée à partir de produits frais et de saison.

À consulter chaque jour en storie sur nos réseaux sociaux
[@lesaintmartinbordeaux](#)

Le Saint Martin

Assiettes À Partager

- Assiette de jambon pays
Petite 9€ Grande 16€
- Assiette de Fromages de saison 11€
 - Burrata au pesto 12€
- Saumon gravlax à l'aneth et baies roses 12€
- Terrine de campagne maison au romarin 9€
 - Encornets grillés en persillade 11€
 - Croque-monsieur truffé 12€
 - Petit pâté Landais au foie gras 10€

*Tous nos plats sont maison et cuisinés à partir de produits frais et bruts
Prix TTC service inclus*

Le Saint Martin

ENGLISH MENU

Starters

- Basque ham platter
Small 9€ Large 16€
- Perfect egg, pea cream, green asparagus tips and roasted almond 11€
 - Homemade country terrine with rosemary 9€
 - Grilled squid with parsley 11€

Main courses

- Salad with marinated salmon and shrimp,
red onions, grapefruit and herb cream 22€
- Knife-cut beef tartare, potatoes and green salad 22€
- Burrata, pesto and pine nuts, roasted summer vegetable salad 20€
 - Meunière veal sweetbreads, meat jus
and seasonal vegetables 30€
 - Fish of the day (on the board)

Desserts

- Seasonal cheese platter 11€
- Chocolate fondant with blueberry coulis 10€
- Cheesecake with lime zest 9€
- Lemon sorbet and vodka 8€
- Vanilla Sunday, fresh strawberries and mango compote 10€

*All our dishes are homemade and cooked from fresh products
Prices including tax, service included*

Le Saint Martin

Platter to share

- Basque ham platter
Small 9€ Large 16€
- Seasonal cheese platter 11€
- Burrata and pesto 12€
- Gravlax Salmon with dill and pink berries 12€
- Homemade country terrine with rosemary 9€
- Grilled squid with parsley 11€
- Truffled Croque-monsieur 12€
- Small pâté with foie gras 10€

*All our dishes are homemade and cooked from fresh products
Prices including tax, service included*