



L'abreuvoir



GRIGNOTAGES

- PLANCHE VÉGÉTARIENNE** 18
Houmous, grenade et coriandre, caviar d'aubergine, croquettes de petits pois, feta et zaatar, tartinade d'artichaut, pain aux graines.
- PLANCHE DE COCHONNAILLES** 19
- PLANCHE DE NOS FROMAGES AFFINÉS** 19
- PLANCHE MIXTE** 21
- CASTANIU** 5
Frites au Cantal fondu, lard fumé ou poulet. (petit) 5 (grand) 9
- LA FOCACCIA** 12
Straciatella, jambon de pays, pesto, tomate confite, pistache, jeune pousse d'épinard, figue séchée.

POUR COMMENCER

- AVOCADO TOAST** 12
Pain aux graines, guacamole, graines de courge, jeunes pousses, grenade, pickles d'oignons rouges, tomates cerises, féta, olives noires.
- OEUF MAYO BIO** 10
Façon Caesar, mayonnaise aux anchois, tuile de parmesan, crumble de bacon fumé, câpres frites, pickles d'oignon rouge.
- COMME UNE SOUPE À L'OIGNON** 10
Caramélisé à la bière, bouillon, saucisse de Morteau, ciboulette, toast gratiné au Cantal.
- CEVICHE DE THON** 11
Mangue, gingembre, concombre, tomate cerise, grenade, coriandre, avocat, marinade citron-passion.

MENU ENFANT 12 DEMANDEZ-NOUS :)



SALADES

- SAÏSAÏ** 19
Saumon « Bømlø » fumé, orange, avocat, pamplemousse, ananas, grenade, fenouil, oignon rouge, mesclun, vinaigrette passion, sésame.
- CAESAR** 18
Œuf dur, croûtons, sauce Caesar, poulet croustillant, parmesan, tomates cerises, oignon rouge, salade iceberg.
- BILLY** 19
Chèvre pané, framboise, pomme, noix, jambon de pays, pêche, tomates cerises, oignon rouge et mesclun.
- COBB** 18
Poulet croustillant, bacon, Bleu d'Auvergne, œuf dur, tomates cerises, avocat, oignon rouge et mesclun.
- MOMO** 19
Burrata, pastèque, melon, tomate cerise, olive noire, concombre, origan, noix de cajou, pêche, oignon rouge, mâche, vinaigrette à la lavande et à la pêche.

PLATS VEGGIES

- BUN** 18
Nems de légumes, vermicelles de riz, cacahuètes, oignons frits, coriandre, menthe, légumes croquants, vinaigrette thaï.
- LA DREY** 19
Rigatoni, Burrata, sauce poivron et tomate grillée, pesto, olives kalamata, tomates cerises, pignons de pins grillés.
- PARMENTIER VEGGIE** 18
Champignons de Paris, shiitaké, carottes, lentilles du Puy, purée de patate douce, jeunes pousses d'épinards, Cantal, oignon, sauce curry/lait de coco.



Végétarien Contient du porc

VIANDES

- TARTARE AU COUTEAU FAÇON THAÏ** 19
Cru ou poêlé, coriandre, cébette, cacahuètes, sauce aigre douce/soja, frites et mesclun.
- BELLE ENTRECÔTE 300G** 29
Sauce poivre vert, gratin au Cantal.
- CÔTE DE BŒUF - ENVIRON 1,3 kg** 80
À partager... ou pas.
Accompagnement et sauce au choix.
- SAUCISSE DE CHEZ DENIS** 22
Façon Rougail, trio de riz de Camargue, mangue, combava, tomate, chips d'oignon de Roscoff, ail, curcuma, sauce vierge.
- TATAKI DE VEAU** 23
Façon vitello tonnato, wok de légumes, petit pois, daikon, carotte, cébette, chou-chinois, courgette, poivron et sésame.

BURGERS & FRITES MAISON

- COTCOT** 18
Poulet croustillant, straciatella, chutney de tomate confite, roquette, pesto, oignon rouge.
- GUS** 18
Steak haché, sucrine, tomate, oignon caramélisé, lard fumé, Saint-Nectaire, mayonnaise à la moutarde ancienne.
- MON COCHON** 18
Pulled pork, sauce barbecue, pickles, tomate confite, chèvre frais et roquette.
- GREEN-DOG** 18
Saucisse végétale, chou rouge mariné, oignon frit, pickles, sauce moutarde au miel, ketchup et Cheddar fondu.

POISSONS

- CEVICHE DE THON** 23
Mangue, gingembre, concombre, tomate cerise, grenade, coriandre, avocat, marinade citron-passion et salade de quinoa aux herbes.
- CARBONARA DE POULPE** 24
Poulpe snacké, crème de maïs, gnocchi, maïs torréfié, ventrèche grillée, oignon confit et parmesan.

FROMAGES

- Bleu d'Auvergne, Camembert, Cantal, Crottin du Lot, Saint-Nectaire.
- UN FROMAGE AU CHOIX** 5,5
- 3 FROMAGES AU CHOIX** 12

DESSERTS

- LA PAVLOVA** 10
Fraise, myrtille, groseille, meringue, coulis de fruits rouges, crème à la vanille.
- SNICKERS® MAISON** 9
Chocolat, mousse cacahuètes, glace caramel/cacahuète.
- DES FRUITS, DES FRUITS, DES FRUITS** 9
Gaspacho de fraises, fruits de saison, graines et noix de coco rapée.
- LA PROFITEROLE** 10
Crème à la pistache, craquelin, coulis de chocolat, éclats de pistache, glace au chocolat du Mexique.
- BRIOCHE PERDUE** 10
Caramel au beurre salé, crème sucrée, praliné rose, glace à la praline rose.
- CAFÉ GOURMAND ou THÉ GOURMAND** 9
- COUPES GLACÉES**
- BANANA BROWNIE SUNDAE** 9
Glace chocolat du Mexique, glace vanille, brownie, banane, crème sucrée, caramel beurre salé.
- PISTACH'LOVE** 9
Sorbet fraise, glace pistache, fraise, éclats de pistache, crème sucrée, coulis fruits rouges, gavotte.
- GLACE ET SORBET ARTISANAL - BOULE** 3
« GLACE DES ALPES » - Parfum, demandez-nous.



TRANSLATE



RETROUVEZ NOUS À

COQUILLE
Marguerite
BORIA

ARCACHON - NAUCELLES - PARIS

Prévenez-nous en cas d'allergies.
Prix nets en Euros, service compris.

Imp. Champagnac - 15000 Aurillac
Ne pas jeter sur la voie publique.



LE TRI FACILE

