

# ENTREES

6 huîtres N°3* + 1 verre de vin blanc Entre 2 mers inclus	9,00 €
9 huîtres N° 3* + 1 verre de vin blanc Entre 2 mers inclus	12,00 €
12 huîtres N°3* + 1 verre de vin blanc Entre 2 mers inclus	16,00 €
<b>Carpaccio de bœuf à l'italienne</b>	12,90 €
<small>Salade, copeaux de parmesan, olives, pistou, tomates séchées, citron</small>	
<b>Carpaccio de tomate à la féta</b>	10,90 €
<small>Tranches de tomates, olives, pistou, féta, petits poivrons farcis à la ricotta et ses petits quartiers de Melon</small>	
<b>Eventail de melon et jambon de pays et sa sauce maison aigre doux au porto</b>	9,90 €
<b>Salade du maraîcher:</b>	14,00 €
<small>Salade, tomate, asperge fine, tranches de saumon fumées, crevettes, avocat, sauce cocktail maison, petits dés de roquefort, et croûtons</small>	
<b>Salade César:</b>	12,00€
<small>Salade, tomate, asperge fine, poulet chaud aux épices, fromage mimolette, croûton, pomme de terre au four et sa crème ciboulette</small>	
<b>Salade Landoise:</b>	14,00 €
<small>Salade, tomate, asperge fine, gésiers, tranches de magret fumées, pomme de terre au four et sa crème ciboulette et 1 toast foie gras</small>	
<b>Salade de Chèvre:</b>	12,00 €
<small>Salade, tomate, asperge fine, 2 toasts de chèvre chaud au miel, petits poivrons farcis à la ricotta, et pomme de terre au four et sa crème ciboulette</small>	

# ENTREES CHAUDES

6 huîtres N°3 chaudes au vif* + 1 verre de vin blanc Entre 2 mers inclus	12,00 €
9 huîtres N° 3 chaudes au vif*+ 1 verre de vin blanc Entre 2 mers inclus	15,00 €
12 huîtres N°3 chaudes au vif*+ 1 verre de vin blanc Entre 2 mers inclus	18,00 €
Timbale de St marcellin au lardons	10,00 €

\*selon arrivage

# TAPAS INDIVIDUELS

Chorizo à la plancha aux piments doux	7,50€
Timbale de mozzarella, aux olives et tomates séchées	7,50€
Beignets de calamar sauce cocktail maison X8	7,50€
Accras de morue sauce aigre douce maison X10	7,50€
Wings de poulet sauce cocktail maison X6	7,50€
Moules au pistou	7,50€
Chiffonade de jambon	7,50€
Boudin noir séché d'Ibérique	7,50€
Couteau au pistou (selon arrivage)	7,50€
6 huîtres N° 3	9,00€
9 huîtres N° 3	12,00€
12 huîtres N° 3	16,00€

# TAPAS DEGUSTATION

Ceviché de thon Albacore aux tomates séchées (80g)	9,00€
Tartare de saumon et ses tranches de pains toastées (4 verrines)	8,00€
Verrines de crevettes et sa mousse d'avocat et ses mouillettes (6 verrines)	10,00€
Mousses d'avocat avec ses poivrons rouges farcis à la Ricotta et ses quartiers de melons (4 verrines)	8,00€

# TAPAS TOP CHEF

Assiette suprême Ibérique	16,50€
<small>Chiffonade de jambon au, chorizo Ibérique de bellota, lomo Ibérique et ses 2 fromages</small>	
Assiette gourmande	12,90€
<small>Saucisse séche, boudin noir séché Ibérique et 1 fromage</small>	

# VIANDES

Steack haché du boucher 180g et son œuf à cheval	10,90 €
Escalope de poulet pané au jambon et fromage	12,90 €
Pièces du boucher 180g environ	12,90 €
Entrecôtes 260g	14,90 €
Entrecôtes à l'os 390g	19,90 €
Filet mignon de porc et sa sauce au bris de meaux 180/200g	16,90 €
Souris d'agneau roti et son jus au thym	14,90 €
Magret entier et sa sauce au miel	14,90 €
Paraillada de cochon	23,90 €
<small>Fraîgnée de cochon, ribs de porc, boudin noir, et andouillette</small>	
Burger Auvergnat	14,90 €
<small>Steack haché façon bouchère 180g, tomate, salade, oignons, bacon, tranche de fromage burger, tranche de St Nestaire fermier au lait cru</small>	

**Accompagnement:**  
frite maison, pomme de terre au four , légumes du moment, patates, salade

**Sauce au choix :** sauce au roquefort, sauce aux poivres, sauce au vin, suppl sauce 1 €

# POISSONS

Pavé de thon albacorre à la plancha	17,90 €
Tartiflette de saumon	14,90 €
Paraillada de poisson	23,90 €
<small>Thon albacorre, saumon, gambas, et poisson du jour</small>	
( tous nos poissons peuvent être modifié selon arrivage )	
Moules marinières	12,00 €
Moules à la crème	12,00 €
Moules au roquefort	12,00 €

**Accompagnement:**  
frite maison, pomme de terre au four , légumes du moment, patates, salade



La maison n'accepte pas les chèques

# PLATS

Tomates farcies au fromage de chèvre façon campagnarde	14,90 €
Gratin de patates aux 3 fromages	14,00 €
Gratin d'épinard aux camembert	14,90 €
Pate "Or du temps"	12,00 €
<small>Sauce roquefort, jambon de pays</small>	
Pate à la catalane	12,00 €
<small>Chorizo, petites tomates séchées, oignons, poivrons, sauce tomate</small>	
Pate Maraîcher	13,90 €
<small>Moules, crevettes, ciboulette, zest de citron, saumon, crème</small>	

**Accompagnement:**  
frite maison, pomme de terre au four , légumes du moment, patates, salade

# MENU ENFANT

Nuggets de poulet / 5	<b>6.50 €</b> moins de 8 ans
Steack haché 150g	
Nuggets de poisson / 5	
<b>Boissons incluses:</b> Verre de sirop au choix, verre de jus de fruits au choix, verre de coca	

**Dessert inclus:**  
Glace nesquik vanille cacao, yaourt à boire, fruits frais à l'unité : banane, pomme, orange, kiwi

**Accompagnement:**  
frite maison, pomme de terre au four , légumes du moment, patates, salade

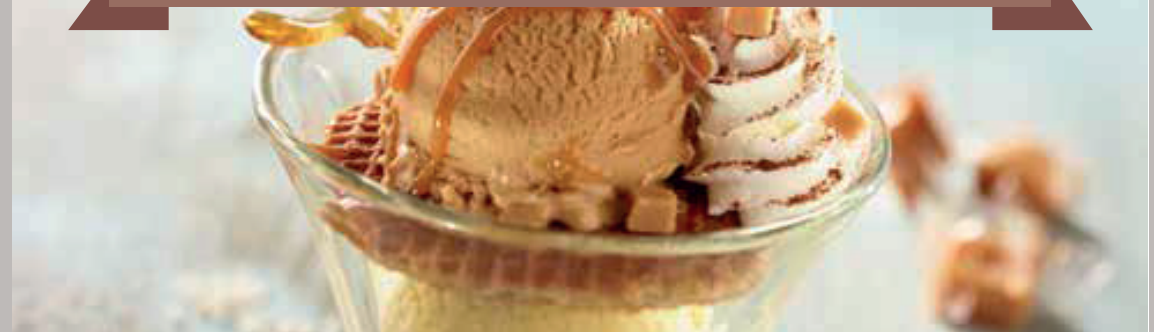
# MENU ADO

Wings de poulet / 8	<b>12.00 €</b> de 9 à 14 ans
Moules marinières	
Filet de collin meunière 115g	
Hamburger	
<small>Steack haché 150g , 2 tranches de fromage burger, tomate, salade, cornichon, sauce cocktail</small>	
<b>Boissons incluses:</b> Sirops à l'eau, verre de jus de fruits, verre de coca	

**Desserts inclus:**  
Pancakes au coulis de caramel, mousse au chocolat glace nesquik vanille cacao, 1 fruits à l'unité (banane, pomme, orange, kiwi)

**Accompagnement:**  
frite maison, pomme de terre au four , légumes du moment, patates, salade

## Nos Coupes Glacées



### Les Classiques

Chocolat liégeois 6,90 €	Caramel liégeois 6,90 €
<small>1 boule Chocolat et ses morceaux, 1 boule vanille intense de Madagascar, chocolat chaud et crème fouettée</small>	<small>1 boule Caramel beurre salé, 1 boule vanille intense de Madagascar, coulis de caramel beurre salé et crème fouettée</small>
Café liégeois 6,90 €	Coupe Or du temps 7,90 €
<small>1 boule Café pur arabica, 1 boule vanille intense de Madagascar, café chaud et crème fouettée</small>	<small>1 boule Chocolat blanc et ses morceaux, 1 boule chocolat et ses morceaux, 1 boule tiramisu, coulis de chocolat, crumble et crème fouettée</small>

### Les Alcoolisées



Colonel 7,90 €
<small>2 boules Citron vert et ses zestes et Vodka</small>
Pina colada glacée 7,90 €
<small>1 boule Noix de coco, 1 boule Cœur d'ananas et Rhum</small>

### La Fruitée

Poésie glacée 7,90 €
<small>1 boule fraise intense, 1 boule douceur de framboise, 1 boule cœur d'ananas, morceaux de mangue, cannelle, crumble, purée de passion et crème fouettée</small>

### Composez Votre Coupe



- Vanille intense de Madagascar
- Douceur de framboise
- Caramel au beurre salé
- Cassis intense
- Chocolat et ses morceaux
- Mangue exotique
- Café pur arabica
- Fraise intense
- Chocolat blanc et ses morceaux
- Cœur d'ananas
- Citron vert et ses zestes
- Façon tiramisu
- Noix de coco

2 Boules : 4,50€ - 3 Boules : 5,50€

### Nos Desserts

Crumble rhubarbe et compotée de fraise	6,90 €
Palet glacé caramel	5,90 €
Crème brûlée maison aux fruits frais	5,50 €
Mousse au chocolat maison	5,50 €
Verrine de fromage au coulis de caramel et son crumble	5,50 €
Pancakes au coulis de caramel et sa boule de glace vanille	5,90 €
Gâteau baque	5,90 €
Café gourmand	7,90 €
<small>Mini crêpe moelleuse et sa boule de glace vanille de Madagascar, mini tarte Tatin tiède, mini cannelle de Bordeaux, mini verrine de fromage blanc au coulis de caramel et son crumble</small>	

## Nos Fromages

Il existe plus de 1200 variétés de fromages rien qu'en France, dont 45 qui bénéficient de la certification AOP.

Ronds, triangulaires, orangés ou blancs, fermes ou crémeux, les produits fromagers sont reconnaissables par leur apparence et leur texture.

Comme les fruits et les légumes, ils se dégustent selon les saisons. Pour varier vos plaisirs, voici une sélection de certains d'entre eux. Selon vos goûts et l'occasion, choisissez la meilleure formule que nous avons mise à votre disposition.

3 morceaux de fromage au choix	8,00 €
5 morceaux de fromage au choix	15,00 €
7 morceaux de fromage	22,00 €

Chaque assiette de fromages peut être servie avec sa salade verte fraîche et sauce vinaigrette maison avec 1€ de supplément.

## ROUGES

Côtes du Rhône AOP: Bouquet du Comtat	12,5 cl	75 cl
IGP Pays d'Oc: Domaine de la Clapière Jardin de Jules	3,00 €	15,90€
Bordeaux AOP: Cru la Maqueline	3,20 €	17,90€
Graves AOP: Château la Rocaille	3,50 €	19,90€
Saint Nicolas de Bourgueil AOP: Vignobles de la Jarroterie	3,50 €	19,90€
Pessac Léognan AOP: Arpège au Nouchet	4,10€	25,00€
		39,00€

## BLANCS

Graves AOP: Château la Rocaille	12,5 cl	75 cl
Bourgogne AOP: Domaine Semezy	3,50 €	19,90€
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP: Clos des Orfeuilles	4,00 €	24,90€
Jurançon Doux AOP: Les Amours de la Reine	4,50 €	25,00€
	3,80€	22,00€

## ROSES

IGP Méditerranée: Mongical	12,5 cl	75 cl
Bordeaux AOP: Château Piconat	3,00 €	14,90€
Côtes de Provence AOP: Masfleury	3,50 €	15,90€
IGP Var: Domaine Fabre «Oh by Omerade»	4,00 €	17,90€
Côtes de Provence AOP: Réserve de Bertrand	4,00€	18,00€
		25,90€

## EN CARAFE

Côtes de Bourg AOP: Chateau Haut Bajac	12,5 cl	25 cl	50 cl
	3,00 €	5,90	10,90€

## EN CARAFE

IGP Côtes de Gascogne: Domaine UBY N°3 sec	12,5 cl	25 cl	50 cl
IGP Côtes de Gascogne: Domaine UBY N°4 moelleux	3,00 €	5,90	10,90€
	3,00 €	5,90	10,90€

## EN CARAFE

IGP Ardèche: Gris de grenache Cabernet	12,5 cl	25 cl	50 cl
	3,00 €	5,90	10,90€

## les eaux abatilles

Eau Gazeuze Abatilles: Les eaux proviennent des sources d'Abatilles	1 l	3,50€
Eau plate Abatilles: Les eaux proviennent des sources d'Abatilles		3,00€

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération »

Prix nets en euros - Service compris - Photos non contractuelles