

POUR COMMENCER

- Une assiette de tapas:** sélection de charcuteries et fromages 15 €
- Saucisson Ibérico** 8 €
- Portion de Frites** 5 €

ENTREES

- Foie gras mi-cuit** de la Ferme Husson travaillé par nos soins 15 €
- Camembert rôti au vin de Loupiac et échalotes** 12 €

Les Œufs (tous nos œufs sont certifiés AB)

- Les Œufs mayo** 4 €

Les Oeufs Mimosas sur tartelette (biscuit pâte brisée)

- les Classiques (recette traditionnelle) 5 €
- avec Chiffonnade de jambon affiné 6 €

Les Oeufs cuits en basse température

- Œuf 64° carbonara : lardons, crème fraîche, oignons, crumble au parmesan 8 €

NOS SALADES

- **Façon César** : Poulet pané, œuf poché, copeaux de parmesan, anchois, tomates, oignons, sauce César 16 €
- **Salade Landaise:** Foie gras, gésiers, lardons, oignons, magrets fumés par nos soins, cocktail de tomates, croûtons 16 €
- **Salade de Saumon** : Saumon Gravlax, pommes de terre vapeur, tomates, oignons, piquillos, crème citronnée aux herbes 16 €
- **La végétarienne:** selon saison et arrivages 14 €
- **Tomates Burrata**, pesto au basilic sur son pain Focaccia 16 €

PLATS

- **Suprême de poulet fermier** en crapaudine, sauce foie gras 18 €
- **Cœurs de canard**, à la persillade 16 €
- **Foie de veau**, sauce gribiche 16 €
- **Cuisse de canard confite par nos soins**, sauce aux cèpes 22 €
- **Magret de canard**, sauce au poivre vert 22 €
- **Tartare de Bœuf au couteau, (Blonde d'Aquitaine)** sauce cocktail œuf poché, oignons, persil, cornichons, câpres 20 €
- **Pièce de Boucher (Simmental)** échalotes confites 19 €
- **Entrecôte (Montbéliard ≈ 300g)** échalotes confites 25 €
- **Thon mi-cuit**, sauce vierge 18 €

Nos Accompagnements: frites, salade, poêlée de légumes (fèves, edamame, pois gourmands, carottes, courgettes, poivrons, champignons, oignons)

suggestion:

- Entrecôte "Holstein" ≈ 400g, échalotes confites** 28 €

LE MENU DU PETIT BOUCHON -19,50€-

Sauf Dimanche et Jours fériés

Entrée/Plat/Dessert 19,50€

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 16€90

ENTREE

Salade d'aubergines, tomates, feta, coulis de tomates basilic

PLAT

Saucisse de canard, sauce à la moutarde, poêlée de pomme de terre grenaille, pois gourmand, fèves edamame

DESSERT

Panna cotta figue, fraise

LE MENU DU GRAND BOUCHON -29,50€-

ENTREE

Salade Landaise: Foie gras, gésiers, lardons magrets fumés par nos soins, cocktail de tomates, croûtons

PLAT

- **Cuisse de canard confite par nos soins, sauce aux cèpes** 16 €

Frites salade

Fromage ou Dessert

LE MENU ENFANT - 10€ -

Pièce de Bœuf frites

Coupe glacée

DESSERTS 6,00 €

- Assiette de Fromages (Brebis, Comté, camembert) 18 €
- Baba au rhum, crème fouettée 16 €
- Pavlova exotique 16 €
- Panna Cotta aux fruits rouges ou aux fruits exotiques 22 €
- Tiramisu au café 22 €
- Cookie gourmand, caramel, sauce chocolat blanc, glace vanille 20 €
- Fondant au chocolat, crème anglaise, glace vanille, chantilly 19 €
- Fraises melba (fraises, glace vanille, coulis fruits rouges, chantilly) 25 €
- Coupe glacée parfum au choix: vanille, chocolat, caramel, café, pistache, coco, fraise, citron, mangue 18 €

Brasserie LE BOUCHON LANGONNAIS

OUVERT TOUS LES JOURS DE 7H à 20h00
Le Dimanche de 07H00 à 15H00