

Menu

LES PLANCHES À PARTAGER

LA DUO 10€

Assortiment de charcuterie, fromage, condiments

LA POTE 20€

Assortiment de charcuterie, fromage, condiments

FOIE GRAS DE CANARD DE LA FERME ARNABAR

Toasts , foie gras de canard entier 90grs 15€

Toasts , foie gras de canard entier 200grs 28€

ENTRÉES



OEUFS MAYO TRUFFÉS 8€
oeufs, mayonnaise maison, brisure de truffe noire

TOASTS SAUMON FUME AIL & FINES HERBES 7€
Pain de mie, crème cheese, mousse ail & fines herbes, saumon fumé

SOUPE DE POISSON TABLE D'AMATXI 5€
Servie avec emmental, rouille & croutons



HARENGS POMME À L'HUILE 5€
Harengs fumés, pomme de terre, carotte, oignon, salade verte



ASSIETTE DE CHARCUTERIE 5€
pâté, saucisson, jambon serrano, condiments

SALADES

SALADE AVE CESAR 14€
Salade verte, émincés de poulet, œufs, parmesan, sauce & croutons du chef



CAMEMBERT ROTI 15€
Camembert, échalotes, vin blanc, serrano, salade verte & frites maison

PATES & RIZ



RISOTTO VERT 16€
Riz, asperges vertes, petit pois



RISOTTO AU POULET GORGONZOLA 16€
Riz crémeux gorgonzola, poulet, champignons

COQUILLETES TRUFFÉES 15€
Jambon blanc, crème, huile & brisure de truffe blanche

PRODUITS DE LA MER



CREVETTES COCO CURRY 14€

Sauce coco & curry, poivrons & riz

LES VIANDES



DEMI MAGRET DE CANARD TRÉSSÉ 18€

*magret de canard , garniture au choix
supplément de 5€ pour le magret entier*



DEMI MAGRET DE CANARD ROSSINI 25€

*Magret de canard , foie gras poêlé, garniture au choix
Supplément de 5€ pour le magret entier*



ONGLET DE BOEUF 17€

pièce environs 250grs, garniture au choix

SAUCE AU CHOIX 2€

Roquefort, confit d'échalotes, poivre

GARNITURES

Frites maison, Légumes du moment

DESSERTS

ROSE DES SABLES 4€

céréales, chocolat, beurre.. et c'est tout

BRIOCHE PERDUE 6€

Accompagnée d'un nappage choco-noisette , glace vanille & crème fouettée

ASSIETTE DE BREBIS 5€

fromage des Pyrénées

ALCOOL' COFFEE 8€

Du whisky ou du rhum, café, crème fouettée

MENU BB LOU

Sirop à l'eau

Emincés de poulet frites ou petite coquillette jambon

1 dessert au choix

1 surprise



SANS GLUTEN



PRODUIT VEGAN

*LA LISTE DES ALLERGÈNES EST CONSULTABLE SUR DEMANDE

CARTE DES BOISSONS

Apéritifs

Spritz 25cl 8€

Americano 15cl 8€

Whisky & coca 10cl 6€

Ricard 2 cl 3.50€

Martini rouge ou blanc 10cl 3.50€

Bière Effet papillon 33cl 5€

Bière Heineken 25cl 3.50€ en 50 cl 5€

Cidre Loic Raison 33cl 5€

Verre de vin 20cl 4€

Softs: 3€

Coca normal ou zéro 33cl

Ice tea peche 33cl

Tropico 33cl

Perrier 33cl

Sirop à l'eau

Eau minerale pétillante 50cl

Pago 3.50€

Vins :

Corsica rosé 75cl 16€

Rosé Les Terrasses de la Négly Pays d'Oc 17€

Rosé Grain d'Amour 19€

Gargalou blanc, sec ou moelleux 18€

Bordeaux (Beaux) Parleur 75 cl 18 €

Château Pilet Bordeaux 75 cl 22 €

Lalande Haut Médoc 75cl 28€

Coucheroy Pessac Léognan 75cl 33€

Trete de Sarpe St Emilion 75cl 38€

Proelio Rioja rouge 75cl 43€

Vieux Larmande St Emilion Grand Cru 50€

Château Moncet Pomerol 75cl 55€

Champagne :

PARMENTIER-RIGAUT RM 75 cl 60€

A la coupe 12cl 10€

Digestifs:

Menthe pastille 2cl 4€

Crème de rhum macadamia caramel 2cl 4€

Irish ou Jamaïcain coffee 25cl 8€

Boissons chaudes :

Café court 4cl ou allongé 5cl 1,50€

Café nuage de lait 5cl ou thé vert citron 2€