

# e 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*



PIECE 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 ET EN SUIVANT

## 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€*

# INFORMATION SUR LA PRESENCE D'ALLERGENE A DÉCLARATION OBLIGATOIRE

## HIVER 2025

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites
												
Menu du jour												
PLANCHE APERO							X					
ŒUFS MAYO			X							X		
TOASTS SAUMON	X			X			X					
SOUPE DE POISSON	X	X		X								
HARENGS POMME HUILE				X								
SALADE CESAR												
CAMEMBERT ROTI	X	X	X		X					X		
RISOTTO VERT												
RISOTTO POULET							X					
COQUILLETTES TRUFFE							X		X			X
GREVETTES COCO	X						X		X			X
		X										
SAUCE ROQUEFORT							X					
SAUCE POIVRE							X					
CONFIT ECHALOTE							X					
PUREE CAROTTE							X					
ROSE DES SABLES							X					
BRIOCHE PERDUE							X					
	X		X									

- |   |   |
|---|---|
| 1. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, etc.) | 8. Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, etc.)            |
| 2. Crustacés et produits à base de crustacés                      | 9. Céleri et produits à base de céleri                        |
| 3. Œufs et produits à base d'œufs                                 | 10. Moutarde et produits à base de moutarde                   |
| 4. Poissons et produits à base de poissons                        | 11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame |
| 5. Arachides et produits à base d'arachides                       | 12. Anhydride sulfureux et sulfites (>10 mg/kg ou l)          |
| 6. Soja et produits à base de soja                                | 13. Lupin et produits à base de lupin                         |
| 7. Lait et produits à base de lait (y compris lactose)            | 14. Mollusques et produits à base de mollusques               |

**Selon le règlement INCO - UE : 1169/2011  
Pour affichage mural dans les lieux de prise des repas**

**Il est possible d'être allergique à des aliments non présents dans la liste des 14 allergènes à déclaration**