

La Carte

A PARTAGER OU PAS...

CROQUETTE DE JAMBON ET PARMESAN	2.50€ / PIÈCE
SAUCISSON DE LA BOUCHERIE BONNEFOI Beurre ciboulette	6€
CHIPIRONS CROUSTILLANTS, AÏOLI	11€
OEUFS MIMOSA COMME AUTREFOIS Ventrèche de thon, croûtons dorés	12€
JAMBON MANGALICA les 100 gr	13€
GAMBAS CROUSTILLANTES Sauce agrumes/basilic, mesclun bio	14€
TARTARE BAR / SAUMON / HUITRES Vinaigrette gingembre, avruga	14€
ESCABÈCHE DE DAURADE ROYALE Miel et citron vert, gaspacho de pastèque et concombre, sorbet basilic	15€
PÂTÉ EN CROÛTE Cochon, foie gras, anguille	15€
EMIETTÉ DE TOURTEAUX/TARAMA Tzatziki de concombre, babaganouch, glace péquillos, pipas torrifiées	15€
OEUF MOLLET CROUSTILLANT Marmelade de tomates confites au citron vert, sauce béarnaise	15€
6 HUÎTRES MARENNES D'OLÉRON N°3 Échalote vinaigrée, beurre citron	16€
GAMBAS IMPÉRIALES DU PAYS CHARENTAIS À L'AIL Toast de pain safrané	17€
TERRINE DE FOIE GRAS Chutney aux fruits d'été, brioche toastée	18€

PLATS

LONGE DE THON À LA PLANCHA Etuvée de poivron doux, chips de jambon, arancinis au parmesan	25€
TARTARE DE BOEUF À NOTRE FAÇON Jaune d'oeuf confit, frites maison	25€
SUPRÊME DE VOLAILLE CROUSTILLANT Romaine grillée dans l'esprit d'une salade César, sauce gribiche	25€
POULPE GRILLÉ Tomates confites, crème de parmesan, txistorra, gnocchis sauce chimichurri	26€
AIGUILLETES DE BAR À LA PLANCHA Arroz au chorizo, condiment rouille	27€
POÊLON DE CREVETTES ET MOULES MORISSEAU Bouillon de marmitako, aubergine à la tomate et stracciatella	28€
RIS DE VEAU CROUSTILLANTS Tomates confites, olives kalamata, curry vert, gratin de macaronis, roquette	39€

CUIT SUR LA BRAISE

CÔTE DE COCHON NOIR DE LA FERME DE CAMBES 400 gr Pommes de terre grenaille façon bravas, aïoli, sauce au poivre de Madagascar, crumble chorizo	28€
MAGRET DE CANARD ENTIER FRANÇAIS Pommes de terre grenaille façon bravas, aïoli, sel épicé, pickles d'abricot, miel	31€
HOMARD BRETON RÔTI AU BEURRE DE BASILIC Demi / Entier Arroz au chorizo	29€/58€
TRONÇON DE TURBOT RÔTI À LA BRAISE Arroz au chorizo, tomates confites	35€
FAUX FILET DE BOEUF DU PAYS BASQUE 400 gr Pommes de terre grenaille façon bravas, aïoli, sel épicé, sauce bleu ou sauce béarnaise	35€
LA BELLE ENTRECÔTE DE BOEUF PERSILLÉE 450 gr Pommes de terre grenaille façon bravas, aïoli, sel épicé, sauce bleu ou sauce béarnaise	37€

Toutes nos viandes sont d'origines française et ou EU
Tous nos plats faits maison sont élaborés sur places à partir de produits bruts
Prix nets, service compris

FROMAGE TRAVAILLÉ

11€

Crèmeux et copeaux de bethmale, confit pequillos,
crumble parmesan, jus de cacao acidulée,
glace petit basque

DESSERTS

TARTE CHOCOLAT

11€

GAUFRE À LA CHANTILLY

11€

Sauce au chocolat ou sauce caramel beurre salé

ILE FLOTTANTE

11€

Pralines roses, caramel beurre salé

PROFITEROLES MAISON

11€

Sauce au chocolat chaud

ABRICOTS CONFITS

11€

Siphon amaretto, glace verveine, poudre de romarin

SOUPE DE FRUITS ROUGES

11€

Pêches, croûtons de brioche dorés, glace fromage blanc

TRADITIONNEL MILLE-FEUILLE

13€

Vanille, caramel beurre salé

DÉCOUVRIR NOTRE MENU DU JOUR

ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR

OU

PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR

20€

ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR

25€

ENTRÉES

Crème de fenouil parfumée à l'anis, sauce vierge, accras de poisson

~

Pinsa, mortadelle, stracciatella, tomates cerises, oeuf parfait

PLATS

Filet mignon en voile de lard, polenta au chorizo, pickles de romaine

~

Truite en croûte de pain, salade de jeunes pousses d'épinards,
amandes torréfiées, sauce ravigote

DESSERTS

Clafoutis aux prunes reines-claude, glace armagnac

~

Pêche pochée, éclats de dragées, condiment pêche, sorbet hibiscus

~

Fromage travaillé: Crémeux et copeaux de bethmale, confit péquillos, crumble parmesan,
jus de cacao acidulé, glace petit basque

VINS AU VERRE

VIN BLANC

	VERRE	25cl	50cl	BTL
IGP Côtes de Gascogne - Domaine Tariquet "Premières Grives" 2022	6€	11€	21€	31€
IGP Côtes de Gascogne - Domaine Tariquet "Classic" 2023	5€	9€	17€	
VDF - Famille Dornier "Mar" 2023 BIO	6€	11€	21€	

VIN ROUGE

	VERRE	25cl	50cl	BTL
AOC Ventoux - Domaine Perrin "Foumi Rouge" 2022	5€	9€	17€	26€
AOP Fronton - Domaine Bouissel "Le Beau Vin" 2020	6€	11€	21€	

VIN ROSÉ

	VERRE	25cl	50cl	BTL
IGP Pays d'Oc - Casse-Croûte par Maris 2021 BIO	5€	9€	17€	

PÉTILLANT

	COUPE	BOUTEILLE
Champagne Rosé - Maison d'Armanville	14€	81€
Champagne Brut Nature - Jean Michel "Carte Blanche"	12€	75€
DOC Prosecco - Bolla "Extra Dry"	8€	56€