

# La Carte

## A PARTAGER OU PAS...

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

# PLATS

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

## CUIT SUR LA BRAISE

<b>CÔTE DE COCHON NOIR DE LA FERME DE CAMBES</b> 400 gr Pommes de terre grenaille façon bravas, aïoli, sauce au poivre de Madagascar, crumble chorizo	<b>28€</b>
<b>MAGRET DE CANARD ENTIER FRANÇAIS</b> Pommes de terre grenaille façon bravas, aïoli, sel épicé, pickles d'abricot, miel	<b>31€</b>
<b>HOMARD BRETON RÔTI AU BEURRE DE BASILIC</b> Demi / Entier Arroz au chorizo	<b>29€/58€</b>
<b>TRONÇON DE TURBOT RÔTI À LA BRAISE</b> Arroz au chorizo, tomates confites	<b>35€</b>
<b>FAUX FILET DE BOEUF DU PAYS BASQUE</b> 400 gr Pommes de terre grenaille façon bravas, aïoli, sel épicé, sauce bleu ou sauce béarnaise	<b>35€</b>
<b>LA BELLE ENTRECÔTE DE BOEUF PERSILLÉE</b> 450 gr Pommes de terre grenaille façon bravas, aïoli, sel épicé, sauce bleu ou sauce béarnaise	<b>37€</b>
<b>CÔTE DE BOEUF ANGUS</b> 850 gr Pommes de terre grenaille façon bravas, aïoli, sel épicé, sauce bleu ou sauce béarnaise	<b>65€</b>
<b>CÔTE DE BOEUF ANGUS</b> 1 kg Pommes de terre grenaille façon bravas, aïoli, sel épicé, sauce bleu ou sauce béarnaise	<b>70€</b>

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

# 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€