

# La Carte

## A PARTAGER OU PAS...

<b>SAUCISSON DE LA MAISON GARCIA</b>		<b>6€</b>
Beurre paprika		
<b>OEUF MIMOSA COMME AUTREFOIS</b>		<b>12€</b>
Ventrèche de thon, croûtons dorés		
<b>JAMBON MANGALICA</b>	les 100 gr	<b>13€</b>
<b>GAMBAS CROUSTILLANTES</b>		<b>14€</b>
Sauce agrumes/basilic, mesclun bio		
<b>TARTARE BAR / SAUMON / HUITRES</b>		<b>14€</b>
Vinaigrette gingembre, avruga		
<b>OEUF MOLLET ROULÉ À LA MIE DE PAIN</b>		<b>14€</b>
Lardon, champignons, oignons, croûtons dorés, façon meurette		
<b>CALAMAR À LA CARBONARA</b>		<b>15€</b>
Jaune d'oeuf, parmesan, ventrèche		
<b>SOUPE DE BUTTERNUT</b>		<b>15€</b>
Anguille fumée, raviole de cochon Ibaïama, comté, chips de jambon, croûtons dorés		
<b>GRAVLAX DE BAR</b>		<b>15€</b>
Purée de brocoli, vinaigrette agrumes, panisses au romarin, chips de tapioca, marinade barbecue		
<b>PÂTÉ EN CROÛTE</b>		<b>15€</b>
Cochon, foie gras, anguille		
<b>6 HUÎTRES MARENNES D'OLÉRON N°3</b>		<b>16€</b>
Échalote vinaigrée, beurre citron		
<b>TERRINE DE FOIE GRAS</b>		<b>18€</b>
Crumble noix/sarrasin, chutney figue/menthe, brioche toastée		

# PLATS

<b>TÊTE DE VEAU CROUSTILLANTE</b>	<b>25€</b>
Bisque de crustacés, pommes de terre fondantes, oeufs de poisson, sauce gribiche	
<b>FRICASSÉE DE CUISSE DE VOLAILLE AUX PARFUMS ASIATIQUES</b>	<b>25€</b>
Courges rôties, gnocchis de pommes de terre, pleurotes, sauce vin jaune	
<b>CASSOULET AU COCHON DE LA MAISON GARCIA</b>	<b>25€</b>
<b>POULPE GRILLÉ</b>	<b>27€</b>
Arroz au chorizo, condiment rouille	
<b>DOS DE CABILLAUD RÔTI AU BEURRE DE HOMARD</b>	<b>27€</b>
Chou-fleur, betteraves, hollandaise, noisettes torréfiées	
<b>SAINT-JACQUES RÔTIES AU BEURRE DEMI-SEL</b>	<b>30€</b>
Tombée d'épinards aux champignons, parmesan, chips de panais	
<b>RIS DE VEAU CROUSTILLANT</b>	<b>39€</b>
Gratin de macaronis, sauce aux champignons boutons, pousses de moutarde	

## CUIT SUR LA BRAISE

Toutes nos viandes cuites à la braise sont garnies de frites maison et d'une salade croquante assaisonnée d'une bonne huile d'olive et oignons doux

<b>CÔTE DE COCHON NOIR DE LA FERME DE CAMBES</b>	<b>400 gr</b>	<b>28€</b>
Sauce au poivre de Madagascar, crumble chorizo		
<b>FAUX FILET DE BOEUF DU PAYS BASQUE</b>	<b>400 gr</b>	<b>35€</b>
Sauce bleu ou sauce béarnaise		
<b>LA BELLE ENTRECÔTE DE BOEUF DU PAYS BASQUE</b>	<b>400g</b>	<b>41€</b>
Sauce bleu ou sauce béarnaise		
<b>CÔTE DE BOEUF DU PAYS BASQUE</b>	<b>1 kg</b>	<b>80€</b>
Sauce bleu ou sauce béarnaise		

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

**ASSIETTE DE FROMAGE DE CHEZ XAVIER (MOF) 11€**

Cabécou / Comté / Bleu de Severac / Tome de brebis / Mesclun / Confiture Maison / Miel

## **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

**TARTE DES DEMOISELLES TATIN 11€**  
Glace vanille

**PAVLOVA ANANAS, AGRUMES, TAGÈTE 11€**  
Glace fromage blanc, émulsion huile d'olive

**TRADITIONNEL MILLE-FEUILLE 13€**  
Vanille, caramel beurre salé

# Menu Dégustation 60€

Croustillants de gambas, sauce agrume/basilic

~~

Gravlax de bar, purée de brocolis, vinaigrette aux agrumes,  
panisses au romarin, chips de tapioca, marinade barbecue

~~

Saint-Jacques rôties au beurre demi-sel,  
tombée d'épinards aux champignons, parmesan

~~

Cochon de lait, polenta croustillante, girolles,  
moutarde aux pruneaux, jus au parfum asiatique

~~

Fromage travaillé : Mousse trois corneilles, crumble pain  
grillé, glace cabécou, pickels butternut, sarrasin

(supplément + 5€)

~~

Pavlova ananas, agrumes, tagète, glace fromage blanc,  
émulsion huile d'olive

**Menu servi avant 13h00 pour le déjeuner et 21h00 pour le dîner**