

Entrées

Carpaccio de la mer (selon arrivage)	15.00
Sardines à l'huile d'arachide, millésimées «La Quiberonnaise»	12.00
Oeufs mimosa du Café Français	7.00
Foie gras de canard mi-cuit, chutney sur toast	19.00
Fricassée de seiches à l'espagnole	15.00

Cassiolette d'escargots à la Bordelaise « Petits Gris des Charentes »
petite = 18,00 € ou grande = 28.00 €

Les Huîtres

Gillardeau n°3	x6 18.00	x9 26.00	x12 35.00
Perles de l'Impératrice n°3 de Joël Dupuch	x6 12.00	x9 18.00	x12 24.00
Deux saucisses en accompagnement			6.20
Verre d'entre-deux-mers			4.60

Salades

Salade Caesar (salade romaine, sauce caesar, parmesan, tomates, croûtons maison à l'ail, filets de poulet ou gambas marinées)	20.00
Salade du Sud Ouest (Saladè, tomates, haricots verts, gésiers, magret séché, foie gras mi-cuit, oeuf de caille)	21.00
Salade Océane (Gambas, saumon Gravlax, poivrons marinés à l'aneth, tomates, filet de saumon, sauce cocktail)	19.50
Salade de camembert (croustillant) au lait cru (Salade, tomates, camembert, lardons, oeuf, oignons frits)	18.00
Salade Maraîchère (assortiments de légumes crus et cuits de saison)	17.00

Formules du Midi

Servies uniquement du lundi au vendredi
sauf jours fériés

Entrée + Plat	23.90	Entrée du jour	11.50
Plat + Dessert	22.50	Plat du jour	17.50
Entrée + Plat + Dessert	27.80	Dessert du jour	8.00

Poissons

Sole grillée ou meunière	34.00
Camarones grillées à la plancha (gambas géantes)	30.00
Poisson de la criée	26.00

Viandes

Noix d'entrecôte d'Argentine (black angus)	29.00
Cuisse de canard confite	21.00
Rognon de veau entier sauce Lillet	24.50
Tartare de Bœuf	21.00
Magret de canard des Landes	27.70
Filet de Bœuf sauce Foie Gras	28.00
supplément rossini	5.00
Côte de veau à l'ail et au thym	28.00

Accompagnement au choix :
frites maison ou poêlée de légumes
Sauces au choix :
échalotes confites, Bordelaise, poivre

Suggestions (voir ardoise)

Mardi : Foie de veau	24.00
Vendredi : Tête de veau (d'octobre à avril)	22.00

Menu Enfant (-12ans)

Steak Haché frais à la minute
Saumon frais
Escalope de poulet
Chipolatas
garniture au choix : purée, frites, légumes
+
Glaces 2 boules
Gâteau au chocolat
+
sucette

12.50

Fromages

Assiette de brebis du Pays Basque et confiture de cerises noires	8.80
Assiette de fromages affinés	11.80
Le morceau de fromage au choix : Camembert ou St Maure ou Roquefort	7.00

Desserts Maison

Café gourmand	11.00
Tarte fine aux pommes	8.00
Baba au Rhum	10.00
Profiteroles Maison	9.50
Tarte au citron meringuée	8.50
Crème brûlée	8.00
Assiette gourmande	10.00
Coulant au chocolat et son coulis de fruits	9.20
Omelette norvégienne	9.00
Fraises Françaises au sucre (jusqu'à septembre)	8.00

Glaces et Sorbets

Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Menthe-Chocolat, Caramel, Rhum-Raisins,
Noix de Coco, Cassis, Citron vert, Pêche, Framboise, Nougat, Mangue,
Poire, Passion, Pistache

2 Boules	6.00
3 Boules	7.60

Demandez notre carte de coupes glacées de 8.80 à 9.80

Crêpes

Au Sucre	5.40
Chantilly	6.40
Chocolat Chaud	6.40
Chocolat Chaud & Chantilly	7.40
Confiture	6.40
Flambées au Grand Marnier	8.00
Crépiteroles (glace, chocolat chaud, Chantilly)	8.00

Vins Rouges

Bordeaux

37,5 cl

50 cl

75 cl

Château Loumelat 2016

25.00

Château Malbec 2017

26.00

1ère Côtes de Bordeaux

Château Carignan 2015/2015

19.00

26.00

Côtes de Bourg

Château Nodoz 2017

25.00

Graves

Château Respide 2018

17.00

28.00

Pomerol

Château de Sales 2014

52.00

Château du domaine de l'église 2015

90.00

La Violette 2011

460.00

Château Clinet 2011

210.00

Pessac Léognan

Croix de Carbonnieux 2017/2016

21.00

38.00

Château Fieuzal Grand Cru classé 2012

84.00

Château La Louvière 2014

64.00

Château Pape Clément Grand Cru classé 2015

210.00

Château Larrivet Haut-Brion 2011

90.00

Château Haut Bailly Grand Cru classé 2011

220.00

Saint Emilion

Petit Corbin-Despaigne 2016

38.00

Château Fombrauge Grand Cru Classé 2016

58.00

Clos Fourtet 1er Grand Cru Classé 2011

180.00

Haut Médoc

Château Lanessan 2014/2012

21.00

38.00

Les Hauts de Lynch Moussas 2014

39.00

Les millésimes sont en fonction des stocks disponibles

<u>Margaux</u>	37,5 cl	50 cl	75 cl
La Bastide Dauzac 2011			51.00
Château Issan Grand Cru classé 2011			145.00

<u>Saint-Estèphe</u>			
Château Haut Marbuzet 2016			68.00
Château Mac Carthy 2014	28.00		40.00
Cos D'estournel Grand Cru Classé 2008			260.00

<u>Saint Julien</u>			
Pavillon de Poyferré 2016/2016	31.00		58.00
Château Leoville Las Cases 2010			460.00

<u>Pauillac</u>			
Mouton Cadet réserve (Baron Philippe de Rothschild) 2014			45.00
Pastourelle de Clerc Millon 2011			80.00
Château Mouton Rothschild 1er Grand Cru Classé 2011			650.00
Château Pedesclaux Grand Cru classé 2010			110.00

Vins Blancs

<u>Bordeaux</u>	37,5 cl	50 cl	75 cl
Mouton Cadet 2019			25.00

<u>Entre-deux-Mers</u>			
Château Martinon 2020			26.00

<u>Graves</u>			
Château Respide 2019/2020	17.00		28.00

<u>Pessac Léognan</u>			
Château Carbonnieux 2018			62.00

<u>Sancerre</u>			
La Gravelière 2019	24.00		39.00

<u>Pouilly Fuissé</u>			
Maison Bouchard Aîné et fils 2020			42.00

<u>Chablis</u>			
Maison Moreau et Fils 2019			39.00

<u>Puligny Montrachet</u>			
Maison Bouchard Les Champs Gain 1er Grand Cru Classé 2016			95.00

<u>Sauternes</u>			
Château Villefranche 2018			39.00

<u>Côtes de Gascogne</u>			
Tariquet 1ère Grives 2020			24.00

Les millésimes sont en fonction des stocks disponibles

— Vins Rosés —

<u>Bordeaux</u>	37,5 cl	50 cl	75 cl
Mouton Cadet 2020			25.00
<u>Côtes de Provence</u>			
Château Sainte Marguerite 2020		22.00	32.00
Château Minuty Cuvée Or 2020			45.00

—Champagnes—

Perrier Jouët Grand Brut	70.00
Laurent-Perrier Grand Siècle	150.00
Dom Pérignon Vintage 2009	250.00
Perrier Jouët Belle Epoque 2012	180.00

— *Vins au Verre* (15 cl.) —

Rouges

Château Loumelat - Bordeaux 2016	5.00
Château Respide - Graves 2018	6.00
Domaine de Grandmaison - Pessac Léognan 2016	7.00

Rosés

Mouton Cadet - Bordeaux 2020	5.00
Coeur du Rouet - Côtes de Provence 2020	6.30

Blancs

Mouton Cadet - Bordeaux 2020	5.00
Château Martinon - Entre-deux-Mers 2020	5.50
Domaine de Grandmaison - Pessac Léognan 2019	7.00
Travertin - Pouilly Fumé 2019	7.00
Domaine de Tariquet - 1ère Grives 2020	5.80
Château Villefranche - Sauternes 2018	8.00

Les millésimes sont en fonction des stocks disponibles