



DÉJEUNER
OU DINER

CONVIVALITÉ

BISTRONOMIE

ENTRÉES / ASSIETTES À PARTAGER

Huîtres de Marennes-Oléron (fines de Clair N°3) :

Par 6 : 14 € / par 9 : 20 € / par 12 : 26 € / à l'unité : 2,5 €

Saumon Gravlax, grenade, oignon rouge, huile citronnée 12,50 €

Chipirons sautés en persillade & piment d'Espelette 12 €

Oeuf mollet, asperges, sauce à l'orange et crumble de parmesan 9,90 €

Os à moelle gratiné 7,50 €

Foie gras de canard poêlé, chutney du moment, chips de pain 15 €

Rillettes de canard ou pâté Basque de la maison Argaud 9 €

Chiffonnade de Jambon de Bayonne 24 mois 9 €

Ardoise de charcuteries affinées à partager 20 €

TARTINE & BELLES SALADES

Bruschetta à la Mozzarella 15,50 €

Tomate séchée, pesto, mozzarella di Buffalo, roquette, parmesan, crispy de jambon

Salade Caesar au poulet croustillant 16 €

Romaine, tomate rôtie, Oeuf parfait, blanc de poulet pané, parmesan, poitrine grillée, sauce Caesar

Salade Thaï 14 € **Plat 100% végétarien**

Chou PetSaï, carottes, pousses de soja, pois gourmands, chou rouge, cacahuètes, gingembre, coriandre, vinaigrette thaï à l'huile de sésame

Salade d'endive au chèvre 13 €

Endive, fromage de chèvre, noix, pomme, raisins, croutons, compotée d'oignons aux lardons

CLASSIQUES BRASSERIE

Camembert rôti au thym, miel, noix, compotée d'oignons aux lardons 16 €

Frites maison et salade verte

Pièce du Boucher (viande grillée du moment) 15 €

Tartare de boeuf classique préparé par nos soins 16,50 €

Viande hachée 180 gr env., jaune d'oeuf, condiments

Faux filet de boeuf Charolais (environ 300 gr) 24 €

Filet de canard et son jus réduit aux fruits rouges 23 €

Purée de patate douce blanche

Pavé de selle d'agneau rôti 21,90 €

Légumes provençaux, jus réduit au romarin

Toutes nos viandes grillées et tartare de boeuf sont servis avec frites maison et salade verte

Au choix sauce aux 3 poivres ou fondue d'échalote Changement de garniture, suppl. légumes : 1,50 €

POISSONS & FRUITS DE MER

Ceviche (sélection du poisson selon arrivage), salade verte 20,50 €

Lait de coco, grenade, mangue, passion, ananas, citron vert, gingembre, piment d'espelette

Fish & chips (sélection du poisson selon arrivage) 17,50 €

Tempura aux agrumes, sauce tartare et frites maison

Chipirons sautés en persillade & piment d'Espelette (version plat) 22 €

Frites maison

Pavé de cabillaud 23,90 €

Blé vert façon risotto, asperges vertes, crème d'ail et coulis d'herbes fraîches

PANIERS VAPEUR

Panier de lotte à la Thaïlandaise 22,90 €

Chou Pakchoï, carottes, courgettes, pousses de soja, lotte, sauce au lait de coco, citronnelle, gingembre, citron vert

Panier vapeur Végétarien **plat 100% végétarien** 16,50 €

Chou Pakchoï, carottes, courgettes, pousses de soja, tofu en tempura, sauce saté

BURGERS MAISON

Burger de boeuf 17 €

Steak haché 180 gr, tomate, cornichons, tome de vache, poitrine fumée, sauce paprika Savora, salade

Burger de Canard 18.50 €

Steak de canard 180 gr, chorizo, ossau Iraty, tomate, cornichons, compotée basquaise, ketchup basque

Burger Végétarien **plat 100% végétarien** 14.90 €

Steak végétal 125 gr, tomate, tome de vache, salade, chou rouge, cornichons, salade, ketchup basque

Les pains burgers sont fabriqués sur place par nos soins

Nos burgers sont accompagnés de frites fraîches maison



NOS FORMULES DÉJEUNER

du lundi au vendredi midi uniquement, hors jours fériés, hors boissons

LE MENU PETIT DRÔLE

du lundi au samedi, hors boissons, enfants jusqu'à 10 ans

12 €

Un plat au choix avec frites maison : Steak haché, poulet croustillant, mini fish & chips
Dessert au choix : mini coulant au chocolat, esquimau maison vanille-chocolat ou framboise chocolat-blanc



DESSERTS

Notre sélection de fromages (camembert, Ossau Iraty, Ste Maure) 9 €

Crème brûlée à la vanille de Tahiti 7,50 €

Tarte aux fraises et roquette 9 €

Baba original au limoncello et romarin 8,50 €

Coulant au chocolat Valrhona, glace vanille 10 €

Dessert surprise suivant l'inspiration du chef 9,90 €

Profiteroles, sauce chocolat, glace vanille, amandes caramélisées 9,50 €

Café gourmand (5 mignardises) 9 €

Coupe colonel (sorbet Kalamansi) 9 €

Irish coffee 9 €

French coffee 9 € (avec du cognac)

Glaces et sorbets, 1b : 3€ / 2b : 5,5 € / 3b : 8 € / Suppl.chantilly : 1,50 €

Parfums : Vanille, pistache, grué de cacao, café Las Flores, framboise, noix de coco kalamansi(agrume Japonais), cacao, mangue au piment d'Espelette, cassis, abricot, pomme estragon

Prix nets en euros - service compris

Nous tenons à votre disposition sur demande la liste des allergènes contenus dans nos plats

FAIT MAISON

GOURMANDISE




Nous n'acceptons pas les chèques
Titres-restaurants & cartes restaurant
acceptés midi & soir

NOS FORMULES DÉJEUNER

du lundi au vendredi midi uniquement hors jours fériés, hors boissons

LE MENU DU MARCHÉ

Entrée - Plat - Dessert	18,9 €
Plat du jour	11,5 €
Entrée+Plat ou Plat+Dessert	16,5 €

LES FORMULES EXPRESS

Plat du jour & Café gourmand	15,9 €
Pièce du boucher & café gourmand	17,9 €



LE MENU "PETIT DRÔLE"

12 €

Du lundi au samedi, hors boisson, enfants jusqu'à 10 ans

Un plat au choix : :Steack haché, poulet croustillant, mini fish & chips, frites maison

Un dessert au choix : mini coulant au chocolat ou esquimau maison



Nous acceptons
Les titres-restaurants et carte
restaurant du lundi au samedi
excepté les chèques

Prix nets en euros - service compris