



ENTRÉES

Les huîtres de Marenne-Oléron (fines de Clair n°3)

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

Burrata au pesto (120 gr), tomates rôties, roquette	12,00 €
Saumon fumé maison, granny smith, salicorne et crème d'aneth	12,50 €
Chipirons sautés en persillade et piment d'Espelette	13,00 €
Chiffonnade de Serrano et guindillas	9,50 €
Pâté Basque ou rillettes de canard de la maison Argaud	10,50 €
Ardoise de charcuteries affinées à partager	20,00 €

BELLES SALADES

Salade Thaï plat 100 % végétarien	15,50 €
Chou Pe-tsai, carotte, pousse de soja, pois gourmand, chou rouge, cacahuète, gingembre, coriandre, vinaigrette thaï, sésame	
Salade Caesar au poulet croustillant	17,50 €
Romaine, tomate rôtie, œuf parfait, poulet pané, parmesan, poitrine grillée, crouton, Sauce caesar	
Salade de chèvre chaud au miel	15,90 €
Salade de jeunes pousses, chèvre chaud sur toast, tomate confite, noisette, pomme Granny, Poitrine fumée	
Salade marine, saumon & crevettes	18,00 €
Romaine, avocat, tomate, fenouil, pamplemousse, pickles de betterave, crouton	

CLASSIQUES BRASSERIE

Camembert rôti au thym, miel, noix et filet mignon de porc fumé	16,00 €
Frites maison et salade verte	
Pièce du Boucher grillée (Sélection du moment)	16,00 €
Frites maison et salade verte, sauce au choix	
Faux-filet de bœuf 300 gr env.	24,00 €
Tartare de bœuf classique préparé par nos soins	18,00 €
Viande de bœuf hachée 180 gr, jaune d'œuf, condiments	
Tartare de bœuf aux saveurs Thaï	18,50 €
Viande de bœuf hachée 180 gr, sauce thaï, légumes croquants, cacahuètes, sésame	
Carpaccio de bœuf à l'Italienne	18,50 €
Faux-filet de bœuf 300 gr env.	24,50 €
Frites maison et salade verte, sauce au choix	

*Nos pièces de bœuf sont servies avec frites maison et salade verte (légumes croquants pour tartare Thaï)
Sauce au choix : fondue d'échalotes / ou / sauce acidulée au poivre (jus) ** Supplément légumes : 2,00 €*

BURGERS

Burger de boeuf spécial Basile	18,50 €
Steak haché 180 gr, tomate à la provençale, cornichon, roquette, pesto, fromage de chèvre	
Burger végétarien plat 100 % végétarien	17,50 €
Steak végétal, tomate, cornichon, galette de pomme de terre, ketchup basque, comté	

Nos Burgers sont servis avec des frites maison

NOS PLATS MIJOTÉS

Canard Ramen	19,00 €
Effiloché de canard, shiitake, œuf mollet, carotte, cebette, nouilles aux œufs, coriandre	
Souris d'agneau confite	23,90 €
Petits légumes de saison, jus réduit aux épices douces	
Noix de veau pâtissière, cuisson basse température	22,50 €
Asperge, petit pois, courgette, cebette, vierge acidulée à la cacahuète	

Nos Burgers sont servis avec des frites maison

POISSONS & FRUITS DE MER

Fish & Chips (sélection de poisson du moment)	18,90 €
Tempura aux agrumes, sauce tartare, frites maison	
Poulpe grillé et poivron fumé	21,50 €
Crème de poivron fumé, pois chiche en condiment, grenade, noisette, ciboulette	
Chipirons sautés en persillade et piment d'Espelette (version plat)	23,50 €
Frites maison	
Mi-cuit de thon façon tataki	22,90 €
Poivron, fenouil croquant, guanciaie grillé	

DESSERTS

Notre sélection de fromages	9,00 €
Crème brûlée à la vanille de Tahiti	8,00 €
Coulant au chocolat Valrhona, glace vanille	11,00 €
Tarte aux fraises, glace hibiscus	9,50 €
Brioche perdue, caramel beurre salé, glace vanille praliné noix de cajou	10,00 €
Café gourmand (assortiment de 5 mignardises)	9,50 €
Irish Coffee	11,00 €
French Coffee (au cognac)	11,00 €
Coupe Colonel (sorbet kalamensi et vodka)	11,00 €

Glaces et sorbet (1 boule : **3,50 €** / 2 boules : **6,00 €**) / Suppl. chantilly : **1,50 €**

Parfums : vanille, café, cacao, mangue au piment d'espelette, fraise, framboise, cassis, verveine-citron, noix de coco, kalamansi (agrumes Japonais)

NOS FORMULES DÉJEUNER

Du lundi au vendredi midi hors jours fériés & hors boissons

LE MENU DU MARCHÉ

Entrée – Plat – Dessert	21,00 €
Le Plat du jour	12,90 €
Entrée-Plat <u>ou</u> Plat-Dessert	18,50 €

LES FORMULES EXPRESS

Plat du jour & Café gourmand	17,00 €
Pièce du boucher & Café gourmand	19,90 €

*Toutes nos suggestions du jour sont élaborées à partir de produits frais, sous réserve de leur disponibilité
Nos cafés gourmands-formules sont composés de 3 mignardises.*

Des Suggestions à l'ardoise vous sont proposées midi & soir

MENU « PETIT DRÔLE »

Enfants jusqu'à 10 ans, hors boisson

12 €

Plat au choix : Steak Haché, poulet croustillant, fish & chips, frites maison

Dessert au choix : mini coulant au chocolat ou esquimau maison
(Esquimau vanille/chocolat ou fraise/chocolat blanc)



Nous acceptons les TR (cartes uniquement) du lundi au samedi hors jours fériés– Les chèques ne sont pas acceptés