



## 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 €

<b>Velouté de champignons, croustillant au comté, noisettes</b>	9,00 €
<b>Saumon fumé maison, Granny Smith, salicorne et crème d'aneth</b>	12,00 €
<b>Chipirons sautés en persillade et piment d'Espelette</b>	12,90 €
<b>Chiffonnade de jambon Serrano et guindillas</b>	9,50 €
<b>Os à moelle gratiné, ail et persil</b>	9,00 €
<b>Pâté Basque ou rillettes de canard de la maison Argaud</b>	10,50 €
<b>Ardoise de charcuteries affinées à partager</b>	20,00 €

## BELLES SALADES

<b>Salade Thaï</b> plat 100 % végétarien	15,50 €
Chou Pe-tsay, carottes, pois gourmands, chou rouge, cacahuètes, gingembre Coriandre, vinaigrette thaï, sésame	
<b>Salade Caesar au poulet croustillant</b>	17,50 €
Romaine, tomates rôties, œuf parfait, poulet pané, parmesan, poitrine grillée, croutons, Sauce caesar	
<b>Salade de chèvre chaud au miel</b>	15,90 €
Salade de jeunes pousses, chèvre chaud sur toasts, tomates confites, poitrine fumée, Pomme Granny Smith, noisettes	
<b>Salade gourmande du Sud Ouest</b>	17,50 €
Salade, gésiers de volaille, rillettes de volaille, tomates rôties, haricots verts, croutons aillés,	

## CLASSIQUES BRASSERIE

<b>Camembert rôti au thym, miel, et noix</b>	16,00€
Frites maison et salade verte	
<b>Pièce du Boucher grillée (Sélection du moment)</b>	16,00€
Frites maison et salade verte, sauce au choix	
<b>Tartare de bœuf classique préparé par nos soins</b>	18,00€
Viande de bœuf hachée 180 gr, jaune d'œuf, condiments vinaigrés	
<b>Tartare de bœuf aux saveurs Thaï</b>	18,50€
Viande de bœuf hachée 180 gr, sauce thaï, légumes croquants, cacahuètes, sésame	
<b>Faux-filet de bœuf 300 gr env.</b>	24,50€
Pomme de terre en robe des champs, crème aux herbes, salade verte, sauce au choix	

*Nos tartares de bœuf sont servis avec frites maison et salade verte.*

*Sauce au choix : fondue d'échalotes / ou / sauce Basile au poivre*

*\*\* Supplément pomme de terre en robe des champs : 1,50€ // Supplément légumes : 2,00€*

## BURGERS

<b>Burger de boeuf</b>	18,50 €
Steak haché 180 gr, tomate, cornichons, fromage à raclette, galette de pomme de terre, Champignons, salade, sauce moutarde à l'ancienne	
<b>Burger végétarien</b> plat 100 % végétarien	17,50 €
Steak végétal, tomate, cornichons, champignons, ketchup basque, comté, salade	

*Nos Burgers sont composés de pains fabriqués sur place par nos soins et servis avec des frites maison*

## POISSONS & FRUITS DE MER

<b>Fish &amp; Chips (sélection de poisson du moment)</b>	18,00 €
Tempura aux agrumes, sauce tartare, frites maison et salade verte	
<b>Chipirons sautés en persillade et piment d'Espelette (version plat)</b>	23,00 €
Frites maison	
<b>Pavé de cabillaud Skrei rôti</b>	24,50 €
Mousseline de carottes des sables, salicornes, fumet réduit	

## NOS PLATS MIJOTÉS

<b>Canard Ramen</b>	19,00 €
Effiloché de canard, œuf mollet, carottes, cebettes, shiitake, nouilles aux œufs, coriandre	
<b>Souris d'agneau confite</b>	26,50 €
Petits légumes de saison, jus réduit aux épices douces	
<b>Supreme de pintade cuisson basse température</b>	22,50 €
Ecrasé de pomme de terre, ail et fines herbes, jus de volaille	

## DESSERTS

<b>Notre sélection de fromages</b>	9,00 €
<b>Crème brûlée à la vanille de Tahiti</b>	8,00 €
<b>Coulant au chocolat Valrhona, glace vanille</b>	11,00 €
<b>Tatin des sœurs F.....feuille à feuille de pommes aux saveurs Bretonnes</b>	10,00 €
<b>Fraicheur aux agrumes, sauge, chocolat au lait Bahibe de Valrhona</b>	9,50 €
<b>Baba au rhum, ananas et noix de coco</b>	9,50 €
<b>Café gourmand (assortiment de 5 mignardises)</b>	9,50 €
<b>Irish Coffee</b>	10,00 €
<b>French Coffee (au cognac)</b>	10,00 €
<b>Coupe Colonel (sorbet kalamansi et vodka)</b>	10,00 €

**Glaces et sorbet** (1 boule : **3,00 €** / 2 boules : **5,50 €**) / Suppl. chantilly : **1,50 €**

**Parfums** : vanille, café, cacao, mangue au piment d'espelette, ananas noix de coco, Kalamansi, Verveine-citron, fraise, framboise, cassis.

## 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	12,50 €
Entrée-Plat <u>ou</u> Plat-Dessert	18,00 €

### 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 cartes TR du lundi au samedi hors jours fériés– Les chèques ne sont pas acceptés