



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 €

Velouté de champignons, croustillant au comté, noisettes	9,00 €
Saumon fumé maison, Granny Smith, salicorne et crème d'aneth	12,00 €
Chipirons sautés en persillade et piment d'Espelette	12,90 €
Chiffonnade de jambon Serrano et guindillas	9,50 €
Os à moelle gratiné, ail et persil	9,00 €
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-tsay, carottes, pois gourmands, chou rouge, cacahuètes, gingembre Coriandre, vinaigrette thaï, sésame	
Salade Caesar au poulet croustillant	17,50 €
Romaine, tomates rôties, œuf parfait, poulet pané, parmesan, poitrine grillée, croutons, Sauce caesar	
Salade de chèvre chaud au miel	15,90 €
Salade de jeunes pousses, chèvre chaud sur toasts, tomates confites, poitrine fumée, Pomme Granny Smith, noisettes	
Salade gourmande du Sud Ouest	17,50 €
Salade, gésiers de volaille, rillettes de volaille, tomates rôties, haricots verts, croutons aillés,	

CLASSIQUES BRASSERIE

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

Burger de boeuf	18,50 €
Steak haché 180 gr, tomate, cornichons, fromage à raclette, galette de pomme de terre, Champignons, salade, sauce moutarde à l'ancienne	
Burger végétarien 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

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

NOS PLATS MIJOTÉS

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

DESSERTS

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