

Notre carte

Prix nets

HUITRES ROLAND LAMBERT



- Spéciales de claires n°3 Marennes-Oléron

Affinage en claire pendant 28 jours minimum.

Branchies blanches.

Goût affiné : longueur en bouche moyenne.

Huître charnue à la douceur affinée

- 3 huîtres 7,20

- 6 huîtres 13,70

- 9 huîtres 20,25

- 12 huîtres 26,40



- L'Émeraude n°3 : *Le petit bijou de la mer*

Affinage en claire pendant 40 jours.

Branchies vert émeraude.

Goût affiné : longueur en bouche longue et importante.

Huître charnue.

Huître saisonnière disponible d'octobre à mai.

- 3 huîtres 8,05

- 6 huîtres 15,40

- 9 huîtres 22,75

- 12 huîtres 30,00



- Les Spéciales Lambert n°3 : *La Référence*

Ces huîtres proviennent de Normandie ou d'Irlande.

Affinage pendant 1 mois minimum.

Branchies blanches.

Goût affiné : longueur en bouche longue et importante.

Pour les amateurs d'huîtres charnues.

- 3 huîtres 8,77

- 6 huîtres 16,85

- 9 huîtres 24,95

- 12 huîtres 33,00



ENTREES FROIDES

- Carpaccio de canard au roquefort, poire et noix 11,85
- Terrine de foie gras au Lillet, chutney de figues et son pain amandes-figues-noisettes 16,90

AIR FROID DE SCANDINAVIE

- Gravlax de saumon 9,50

ASSIETTE DE JAMBON

- Paletta de Jabugo 3X 100% bellota de **MAXIMILIANO** à Séville
et beurre de baratte à la fleur de sel (50 gr - Coupé main - 36 mois de séchage) 12,65

ENTREES VEGETARIENNES

- Tartare d'avocat aux agrumes 11,50
- Tartare d'avocat aux agrumes et crevettes roses 12,50

ENTREES CHAUDES

- Os à moelle* grillés, sel de Guérande et échalotes confites,
pain de campagne grillé 11,80
- Tête de veau sauce ravigote (Servie tiède) 15,50
- Poêlée de soupions* et chorizo de Jabugo, piment d'Espelette 15,80
- Salade de tricandilles croustillantes cuisinées à l'ail et persil frais,
déglacée au vinaigre de Banyuls 16,30

Afin de vous garantir la fraîcheur et les qualités gustatives de certains produits, ceux-ci sont achetés en surgélation.
Ces produits sont mentionnés sur la carte, suivis d'une *

LA MAREE

- | | |
|--|--------|
| - Lotte sauce moutarde à l'ancienne et artichauts poivrade | 23,50 |
| - Saint-jacques poêlées, carottes tricolores et roquette | 23,90 |
| - Pavé de maigre sauce bordelaise, pommes de terre confites au thym et à l'ail | 22,45 |
| - Pavé de morue rôti au chorizo de Jabugo 100% bellota, haricots tarbais <i>Label Rouge</i> cuisinés à la tomate | 25,75 |
| - Lamproie à la bordelaise (300 gr environ), pommes vapeur et pain grillé aillé | 44,00 |
| - Lamproie à la bordelaise (400 gr environ), pommes vapeur et pain grillé aillé | 52,60 |
| - Lamproie à la bordelaise (900 gr environ), pommes vapeur et pain grillé aillé | 106,00 |
| - Escargots à la bordelaise (400 gr environ) | 36,00 |

Les escargots et lamproies à la bordelaise sont d'une exceptionnelle qualité gustative. Les poids qui vous sont proposés peuvent être servis pour 1, 2 ou 3 personnes et peuvent alors convenir comme entrée tout comme plat principal.



L'Agneau de lait des Pyrénées bénéficie de deux signes officiels de qualité et d'origine :



- *Label Rouge* (depuis 1992) : la garantie d'une qualité gustative supérieure
- *IGP* (depuis 2012) : le choix de la qualité certifiée et de l'origine authentique

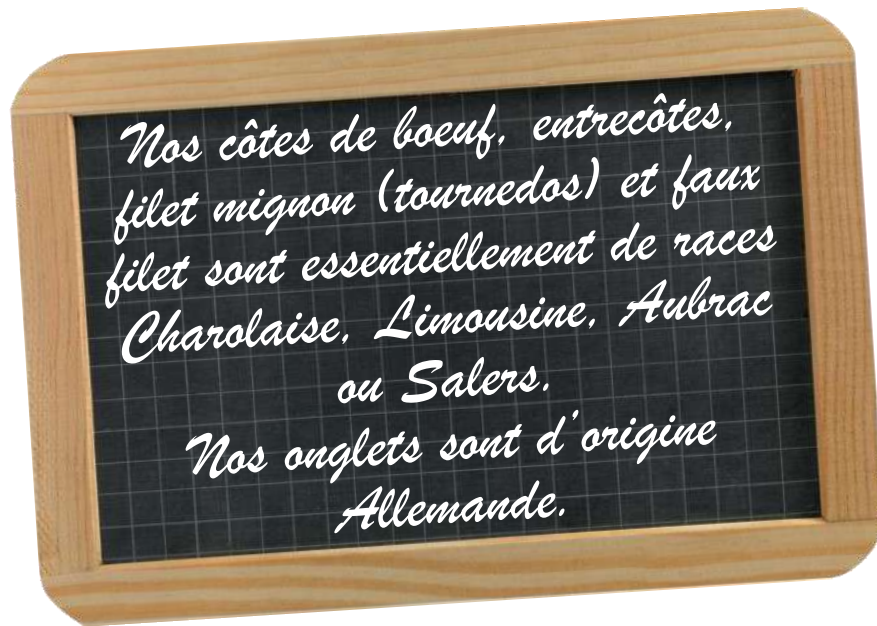


*Disponible suivant arrivage !
Consultez nos suggestions et
retrouvez les gigots, épaules, carrés,
selles, chuletas et autres douceurs de
l'agneau de lait des Pyrénées*

"J'affectionne tout particulièrement l'agneau de lait des Pyrénées. Sa chair exprime la douceur du lait jusque dans sa dimension mystique. (...) un léger goût d'épice comme la promesse d'un paradis."

Alain DUCASSE - Chef triplement étoilé

VIANDES CUITES A LA PLANCHA



Toutes nos viandes de bœuf sont épicées avec le **Mélange Trappeur** (Provenance du Canada) et accompagnées, suivant votre choix de **pommes de terre Amandine ail et persil** ou **salade verte**

- | | |
|---|--------|
| - Tartare de bœuf à notre façon | 18,50 |
| - Tartare de bœuf à l'italienne | 18,50 |
| - Brochettes de tricandilles à l'ail | 18,90 |
| - Onglet grillé (325 gr environ) | 18,90 |
| - Rognon de veau poêlé, sauce moutarde à l'ancienne et purée de la maison | 21,80 |
| - Tournedos de filet de bœuf bardé de ventrèche bigourdane (225 gr environ) simplement grillé | 27,25 |
| - Tournedos de filet de bœuf bardé de ventrèche bigourdane (225 gr environ) et sa tranche de foie gras poêlée | 34,15 |
| - Entrecôte simplement grillée (450 gr environ) avec médaillons de moelle | 28,20 |
| - Faux filet grillé (400 gr environ) | 28,80 |
| - Faux filet grillé pour 2 personnes (800 gr environ) | 56,40 |
| - Côte de bœuf à l'os (1,15 kg environ - pour 2 personnes) | 75,20 |
| - Côte de bœuf à l'os (1,60 kg environ - pour 3 personnes) | 112,80 |



EN DIRECT DE NOS CAMPAGNES

En provenance des Ets **Castaing** à *Saint-Sever* (Landes), maison familiale depuis **1925**

- **Magret de canard entier grillé** (400 gr environ) 22,85
- **Magret de canard entier grillé au piment d'Espelette** (400 gr environ) 27,00
- **Supplément escalope de foie gras poêlée** 8,80

PIGEONS DE MIOS CUIITS A LA BROCHE

- **Pigeonneau entier découpé** (550/600 gr environ) 29,80

**...ET POUR CEUX QUI ONT UNE PETITE FAIM**

- **Faux filet grillé à la plancha** (220 gr environ) 15,85
- **1/2 magret de canard grillé à la plancha** 13,05
- **1/2 pigeonneau de Mios cuit à la broche** 15,90

FROMAGES

- **Assiette de fromages sélection** 7,85

- . Fromage pur brebis fermier au lait cru **AOC** Ossau Iraty du Pays Basque
- . Rocamadour fermier
- . Fruits secs - Confiture de mandarines
- . Petite salade verte

LES DOUCEURS

Afin de mieux vous servir, il est recommandé de commander vos desserts en début de repas

- Moelleux au chocolat noir guanaja 70% de Valrhona servi tiède et coulant, glace au caramel salé - **Notre spécialité** - (à commander en début de repas) 9,60

Notre moelleux au chocolat peut être servi avec un verre de Banyuls Traditionnel Garance rouge de 8 cl à 2,90

- Parfait glacé au chocolat blanc, coulis aux fruits de la passion 7,80
- Pain perdu rôti aux amandes et poire caramélisée (à commander en début de repas) 7,90
- Trio de crèmes brûlées (Pistache, vanille, chocolat) 7,50
- Salade d'orange à la menthe et Mandarine Impériale, sorbet mandarine 7,50
- Mousse au chocolat noir au croquant de Spéculos 8,60
- Ananas rôti et sa boule de glace vanille 7,90
- Notre café ou décaféiné assorti de ses gourmandises 8,80

GLACES, SORBETS ET COUPES GLACEES



- Glaces 3 boules parfums au choix (Vanille, café, chocolat, rhum-raisins) 6,40
- Sorbets 3 boules parfums au choix (Citron vert, cassis, framboise, poire) 6,40
- Coupe Colonel (Sorbet citron vert arrosé de vodka) 6,80
- Café Liégeois à l'ancienne 6,90
- Chocolat Liégeois 6,90
- Coupe Brésilienne (Glace rhum-raisins, crème de café, chantilly) 7,60

COCKTAILS COFFEE

- Jamaican Coffee (Rhum Jamaica 4cl, café Soubira, sirop de sucre de canne, chantilly) 7,80
- Irish Coffee (Irish Whiskey Jameson 4cl, café Soubira, sirop de sucre de canne, chantilly) 8,40
- French Coffee (Cognac Ragnaud Sabourin VS 4cl, café Soubira, sirop de sucre de canne, chantilly) 9,40

Ouvert toute l'année midi et soir

Fermé le samedi midi et le dimanche

Service du midi : de 12h00 à 14h00 - Service du soir : de 20h00 à 22h00