



Notre carte

Prix nets

Huîtres Yves Papin

Bassin de Marennes Oléron - La Tremblade

- Les Fines n°2 : *Médaille d'Or au Concours des Saveurs 2018*



Disponible toute l'année, c'est la moins charnue des huîtres Yves Papin. Son goût est plus iodé. Elle est élevée sur les parcs de Marennes-Oléron.

- 6 huîtres	13,25
- 9 huîtres	19,20
- 12 huîtres	25,15

- Les Spéciales n°2 : *Médaille d'Argent au Concours des Saveurs 2018*



Disponible toute l'année, c'est une huître très charnue avec un petit goût de noisette. Son manteau est blanc. Elle est élevée 6 mois en Normandie à Utah Beach.

- 6 huîtres	19,90
- 9 huîtres	29,20
- 12 huîtres	39,00

ENTREES FROIDES

- Ceviche du moment, avocat et vinaigre de calamansi 12,30
- Notre belle salade gourmande (*Trio de tomates, mozzarella di buffala et copeaux de parmesan*) 15,20
- Terrine de foie gras de canard au Pineau des Charentes et son chutney du moment 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 (*Coupé main - 36 mois de séchage*) 14,50

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

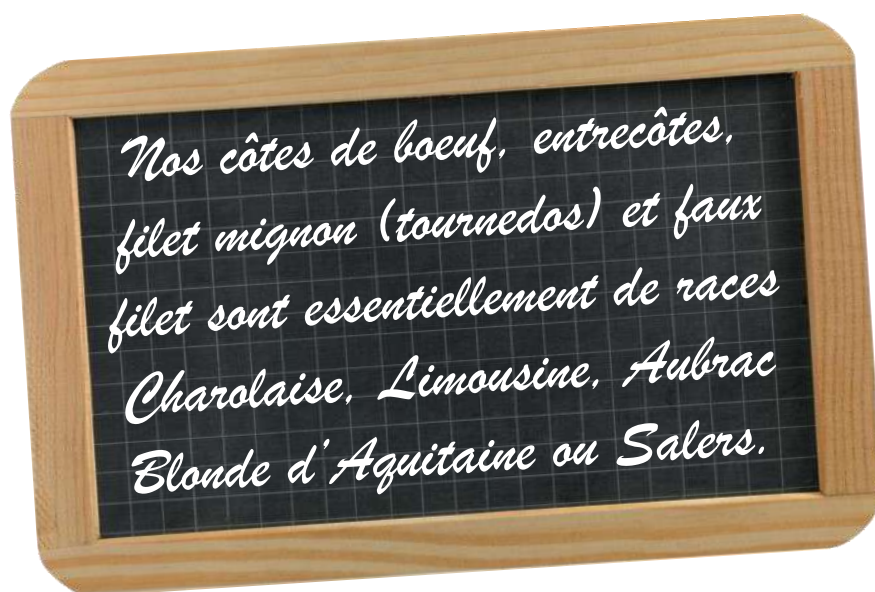
- Pavé de maigre, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe 22,45
- Dos de cabillaud rôti au chorizo de Jabugo 100% bellota,
haricots tarbais *Label Rouge* cuisinés à la tomate 23,50
- La farandole de poissons du *Chiopot* (Saint-jacques, Maigre, Merlu, Gros Grondin),
sauce tartare et sa ratatouille fine 24,50
- Risotto de saint-jacques au safran frais de Bazas et sauce vierge aux agrumes 26,90
- 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.*



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 |
| - 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** 10,80
 - . Conté AOP 18/24 mois
 - . 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 Garantie rouge de 8 cl à 2,90

- Crème brûlée passion 6,80
- Tartelette de fraises à la pistache 7,10
- Soupe de fraises, sorbet citron-basilic 7,30
- Sphère chocolat blanc, mousse mascarpone et fruits rouges de saison 7,60
- 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
- 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
- French Coffee (Cognac Ragnaud Sabourin VS 4cl, café Soubira, sirop de sucre de canne, chantilly) 9,40
- Irish Coffee (Irish Whiskey Jameson 4cl, café Soubira, sirop de sucre de canne, chantilly) 9,80

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