

Nos mets

Prix nets

ASSIETTES DE CHARCUTERIES BELLOTA

accompagnées de beurre bâton Poitou-Charente 1/2 sel

- Trio de Bellota : *lomo, saucisson et chorizo* 12,60
- Jambon de paletta Bellota Iberica (24 mois de séchage) 15,80
- Paletta de Jabugo 3X 100% Bellota de **MAXIMILIANO** à Séville (Coupé main - 36 mois de séchage) 16,80

ENTREES

- Les pâtés *Copains comme Cochon* et leur pain grillé (Raisin dans la caille, Canard, Cochon tout simplement ou Chaud cochon-piment) 7,95
- Soupe froide de courgette, espuma à l'oseille et croutons de pain à l'ail 8,20
- Ceviche de mullet noir, sauce aromate 8,80
- Tomates d'antan, burrata et basilic 15,90
- Salade de tricandilles en persillade déglacée au verjus 16,30
- Baguettes d'os à moelle, gros sel de Guérande 15,80

LES HUÎTRES - Bassin de Marennes Oléron - La Tremblade

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

Huîtres
Yves Papin

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

LA MAREE

- Sardines bretonnes grillées, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive 11,80
- Dos de cabillaud en croûte de chorizo, shakshouka au paprika fumé, crème de lard 25,80
- Lotte rôtie au beurre noisette, petits pois et légumes de saison 27,80
- 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 lamproies et escargots 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.

Ouvert toute l'année midi et soir - Fermé lundi soir, samedi midi et le dimanche toute la journée
Accueil de la clientèle : Service du midi de 12h00 à 13h45 - Service du soir : de 20h00 à 21h45

VIANDES CUITES A LA PLANCHA

- Onglet de bœuf (325 gr environ) accompagné d'échalotes crues ou confites 16,80
- Rognon de veau poêlé, sauce porto-madère et écrasé de pomme de terre 22,80
- 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

NOS TARTARES DE BOEUF

- Tartare de bœuf à notre façon 16,80
- Tartare de bœuf à la menthe 16,80
- Tartare de bœuf à l'italienne 18,50

EN DIRECT DES ETABLISSEMENTS CASTAING FONDES EN 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 LA FERME 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

LES ACCOMPAGNEMENTS AVEC LES VIANDES...

Frites fraîches maison, Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive,
Légumes de saison sautés ou Salade verte

...ET LES SUPPLEMENTS SAUCES

- Roquefort, Poivre vert, Porto-Madère, Echalotes confites ou Béarnaise maison 2,90

FROMAGE

- Assiette de fromages du moment de la **Maison Basco Béarnaise** accompagnés de leur confiture figue-noix et de leur petite salade 11,80

LES DOUCEURS

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

- Moelleux au chocolat noir guanaja 70% servi tiède et coulant et sa crème anglaise
Notre spécialité - (à commander en début de repas) 9,80

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

- Tartelette aux fruits rouges, diplomate au yuzu par notre chef, Rémi Boireau 9,80
- Parfait glacé citron, salade exotique 8,50
- Pain perdu rôti aux amandes et poire caramélisée 7,90
- Café ou décaféiné et 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

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