

Nos mets

Prix nets €

POUR NE PAS ATTENDRE

Assiette de charcuterie Bellota accompagnée de beurre bâton Poitou-Charente 1/2 sel

- Paletta de Jabugo 3X 100% Bellota de **MAXIMILIANO** à Séville
(Coupé main - 36 mois de séchage) 16,80

NOS TERRINES

- Les pâtés *Copains comme Cochon* et leur pain grillé 7,95
(Raisin dans la caille, Canard, Cochon tout simplement ou Chaud cochon-piment)

ENTREES FROIDES

- Tartare de daurade grise, condiments du moment et sauce épicée 9,80
- Cannellonis de magret séché et sa mousse de chèvre 14,90
- Terrine de foie gras de canard, chutney de coing et pain de maïs 16,90

ENTREES CHAUDES

- Velouté Dubarry, croutons et crème herbacée 9,90
- Œuf parfait, capuccino de champignon et crumble au cumin 11,80
- Soupions et pied de cochon sauce à la diable 12,95
- Baguettes d'os à moelle, gros sel de Guérande 15,80
- Salade de tricandilles en persillade déglacée au verjus 16,30

LES HUÎTRES Fines n°2 du Bassin de Marennes Oléron à La Tremblade

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, purée de pomme de terre à l'ancienne 11,80
- Dos de cabillaud en croûte de chorizo, shakshouka au paprika fumé, crème de lard 25,80
- Maigre poêlé, légumes d'automne rôtis et fumet de poisson au vin jaune 23,50
- Omble Chevalier mi-cuit, coulis d'épinards, pommes de terre fondantes et crème d'ail 19,90

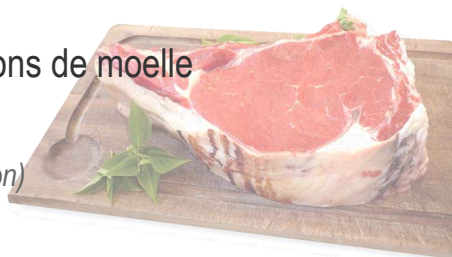
ENTRE DEUX

- 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.*

VIANDES CUITES A LA PLANCHA

- Côte de bœuf à l'os Simmental (1,2 kg environ - pour 2 personnes) 78,20
- Côte de bœuf Angus (1,2 kg environ - pour 2 personnes) 89,00
- Côte de bœuf de Galice persillée (1,5 kg environ - pour 2 personnes) 106,00
- Côte de bœuf Tomahawk (1,2 kg environ - pour 2 personnes) 95,20
- Entrecôte simplement grillée (450 gr environ) avec médaillons de moelle 28,20
- Faux filet Simmental grillé (400 gr environ) 29,80
- Faux filet Simmental grillé pour 2 personnes (800 gr environ) 59,60
- Picaña de bœuf Angus (850 gr environ - pour 2 personnes) 52,00
- Tournedos de filet de bœuf Simmental bardé de ventrèche bigourdane (225 gr environ) simplement grillé 28,20
- Tournedos de filet de bœuf Simmental bardé de ventrèche bigourdane (225 gr environ) et sa tranche de foie gras poêlée 35,10
- Onglet de bœuf (325 gr environ) accompagné d'échalotes crues ou confites 16,80

**NOS PRODUITS TRIPIERS**

- Tête de veau à notre façon, sauce gribiche 16,90
- Rognon de veau poêlé, sauce porto-madère et purée de pomme de terre à l'ancienne 22,80

NOS TARTARES DE BOEUF

- Tartare de bœuf à notre façon 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

VOLAILLE DE LA FERME DE VERTESSEC EN MÉDOC (5 mois d'élevage)

- 1/4 poulet rôti à la broche, pain grillé aillé et garniture au choix 16,50
- Ces poulets de qualité exceptionnelle peuvent être vendus à emporter : 11,15 €/kg*

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 (200 gr environ) 15,95
- 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, Purée de pomme de terre à l'ancienne,
Légumes de saison sautés ou Salade verte

...ET LES SUPPLEMENTS SAUCES

- Roquefort, Poivre vert, Porto-Madère, Echalotes confites ou Béarnaise maison 1,90

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

- Parfait glacé au chocolat blanc, coulis au fruit de la passion 8,80
- Pain perdu rôti aux amandes et poire caramélisée 7,90
- Cake à la banane sauce chocolat et son sorbet 7,90
- Brioche façon baba parfumée au rhum 7,90
- Tiramisu au café 7,50
- Figs rôties, glace yahourt aux fruits rouges 6,90
- 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