



Notre carte

Huîtres Yves Papin

Bassin de Marennes Oléron - La Tremblade

- Les Fines n°2 : *Médaille d'Or au Concours des Saveurs 2020*

C'est la moins charnue des huîtres Yves Papin. Son goût est plus iodé.

Elle est élevée dans le bassin Marennes-Oléron.



- | | |
|------------------------|-------|
| - 6 huîtres Fines n°2 | 14,00 |
| - 9 huîtres Fines n°2 | 20,60 |
| - 12 huîtres Fines n°2 | 27,20 |

- Les Spéciales n°2 :

C'est une huître très charnue avec un petit gout de noisette. Son manteau est blanc.

Elle passe 6 mois en Normandie



- | | |
|----------------------------|-------|
| - 6 huîtres Spéciales n°2 | 18,40 |
| - 9 huîtres Spéciales n°2 | 27,20 |
| - 12 huîtres Spéciales n°2 | 36,00 |

Ouvert toute l'année midi et soir - Fermé le samedi midi et le dimanche
Accueil de la clientèle : Service du midi de 12h00 à 13h30 - Service du soir : de 20h00 à 21h30

POUR PATIENTER

- Les pâtés *Copains comme Cochon* et leur pain grillé 7,95
(Raisin dans la caille, Canard-Cognac, Cochon tout simplement ou Cochon-Piment)
- Verrine de crémeux de truite et son pain grillé (Le pot de 100 gr) 15,40
Le crémeux de truite est savoureux et naturel, idéal pour l'apéritif, composé de poisson frais et de crème fraîche
- Paletta de Jabugo 3X 100% Bellota de **MAXIMILIANO** à Séville 16,80
(Coupé main - 36 mois de séchage - Assiette accompagnée de beurre bâton Poitou-Charente 1/2 sel)
- Caviar Perle Noire, blinis maison (La boîte sous vide de 30 gr) 85,00
Production artisanale de qualité du Périgord Noir - Les Eysies de Tayac
Pour accompagner, le verre de vodka Herbe de Bison 2cl 2,00

NOS ENTREES FROIDES

- Gravelax de saumon, sauce miel et aneth, jus de granny-smith et cèleri branche 15,30
- Foie gras de canard, marmelade d'abricot-amande, datte medjoul fraîche et brioche toastée 16,90

NOS ENTREES CHAUDES

- Oeuf 64°, cappuccino de champignons, lard et croutons 9,50
- Poêlée de soupions et pied de cochon sauce diable 12,95
- Salade de tricandilles en persillade déglacée au verjus 16,30
- Tête de veau servie tiède, légumes glacés et sauce gribiche 16,90

L'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.

NOS POISSONS

- Filet de sébaste teriyaki, risotto de fregola sarda, crème d'oignon et carottes glacées 24,50
- Dos de cabillaud en croûte de chorizo, mousse de haricots tarbais, salade d'herbes 25,80
- Queue de lotte rôtie au beurre noisette, déclinaison d'artichauts 28,90



Ouvert toute l'année midi et soir - Fermé le samedi midi et le dimanche
Accueil de la clientèle : Service du midi de 12h00 à 13h30 - Service du soir : de 20h00 à 21h30

NOS VIANDES DE RACE CUITES A LA PLANCHA



- | | |
|---|--------|
| - Côte de bœuf grillée à la plancha (1,2 kg env. - pour 2 pers), garniture au choix | 78,80 |
| - Côte de bœuf grillée à la plancha (1,6 kg env. - pour 3 pers), garniture au choix | 106,00 |
| - Faux-filet grillé à la plancha (800 gr env. - pour 2 pers), garniture au choix | 59,60 |
| - Faux-filet grillé à la plancha (400 gr env. - pour 1 pers), garniture au choix | 29,80 |
| - Entrecôte grillée à la plancha (450 gr env.) avec médaillon de moelle, garniture au choix | 28,20 |
| - Tournedos de filet de bœuf simplement grillé à la plancha, garniture au choix | 28,20 |
| - Tournedos Rossini et sa tranche de foie gras, garniture au choix | 35,00 |
| - Onglet de bœuf grillé à la plancha (330 gr env.), échalotes et garniture au choix | 16,80 |

Garnitures au choix

frites, salade verte, petits légumes, ou purée maison

NOS PRODUITS TRIPIERS

- Rognon de veau poêlé déglacé au Porto, garniture au choix 22,80

LES TARTARES DU CHEF

- Tartare de bœuf classique, garniture au choix 19,80
- Tartare de bœuf, huîtres, framboises, céleri, salicornes, garniture au choix 19,90

EN DIRECT DE NOS CAMPAGNES



*En provenance des Etablissements Castaing à Saint-Sever
dans les Landes, maison familiale depuis 1925*

- Magret de canard du Sud-Ouest IGP grillé entier (400 gr env.), garniture aux choix, sauce Monmorency 24,50

PIGEONS DE MIOS CUIITS A LA BROCHE

- Pigeonneau entier découpé de la ferme de Mios (550/600 gr env.), petits légumes glacés et jus de pigeon à la sarriette 29,80

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

- Faux-filet grillé à la plancha (220 gr env.), garniture au choix 15,85
- 1/2 magret de canard du Sud-Ouest IGP grillé entier, garniture aux choix 13,05
- 1/2 pigeonneau de la ferme de Mios, garniture aux choix 15,90

FROMAGES



- Les fromages de la fromagerie La Basco-Béarnaise 11,80

Ouvert toute l'année midi et soir - Fermé le samedi midi et le dimanche
Accueil de la clientèle : Service du midi de 12h00 à 13h30 - Service du soir : de 20h00 à 21h30

NOS 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
- Brioche perdue et boule de glace vanille 8,80
- Crème brûlée rhum-vanille 8,50
- Riz au lait crémeux au caramel beurre salé 7,50
- Café, déca ou thé gourmand 10,80



GLACES, SORBETS ET COUPES GLACEES



- Glaces 3 boules parfums au choix 6,40
Vanille, café, chocolat, rhum-raisins, caramel beurre salé, pistache
- Sorbets 3 boules parfums au choix (Citron vert, cassis, framboise, banane) 6,40
Citron vert, cassis, framboise, banane, poire, fraise
- Café liégeois à l'ancienne (Glace café, glace vanille, crème de café, chantilly) 8,80
- Chocolat liégeois (Glace chocolat, glace vanille, sauce chocolat, chantilly) 8,80
- Coupe brésilienne (Glace rhum-raisins, crème de café, chantilly) 8,80
- Coupe colonel (Sorbet citron arrosé de vodka) 9,40

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

Ouvert toute l'année midi et soir - Fermé le samedi midi et le dimanche
Accueil de la clientèle : Service du midi de 12h00 à 13h30 - Service du soir : de 20h00 à 21h30