



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 | 14,50 |
| - 9 huîtres Fines n°2 | 21,30 |
| - 12 huîtres Fines n°2 | 28,15 |

- 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 et le dimanche
Accueil de la clientèle : Service du midi de 12h00 à 13h30 - Service du soir : de 20h00 à 21h30

NOS ENTREES FROIDES

- Tartare de truite, tuile à l'encre de seiche, pousses du jardin, sauce gingembre 13,20

- 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)

- Foie gras de canard de la Maison *Castaing* dans les Landes
au Cap Corse basse température, pâte de fruit à la mangue 16,90

NOS ENTREES CHAUDES

- Coquille saint-jacques poêlée à la truffe du Périgord, crémeux de chou-fleur,
pleurotes fraîches et jus réduit 15,40

- Os à moelle baguette gratiné, confit d'oignon et pain grillé à l'ail 16,50

- Salade de tricandilles croustillantes cuisinées ail-persil 16,90

- Raviole de tête de veau, crémeux d'asperges blanches, écume de jus de volaille
et asperges vertes en deux façons 16,90

L'ENTRE DEUX

- Lamproie à la bordelaise (900 gr environ) 106,00
- Lamproie à la bordelaise (400 gr environ) 52,60

Accompagnement : légumes glacés et pain grillé aillé

- 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

- Sardines marinées, bruschetta de tomates de couleurs et fromage frais aux herbes, bisque de langoustines 22,40
- Bar entier du Moulin de Caouley (Landes) en croûte de sel, crémeux d'échalotes confites et pomme de terre, huile verte 24,50
Découpé et dressé par nos soins sous vos yeux
- Thon rouge mi-cuit, chou pak choï rôti, crémeux d'échalotes confites et pomme de terre, bisque de crustacés et crème de soja 25,80



NOS VIANDES DE RACE CUITES A LA PLANCHA



- | | |
|--|--------|
| - Côte de bœuf grillée à la plancha (1,2 kg env. - pour 2 pers), sauce béarnaise | 78,80 |
| - Côte de bœuf grillée à la plancha (1,6 kg env. - pour 3 pers), sauce béarnaise | 106,00 |
| - Faux-filet grillé à la plancha (400 gr env. - pour 1 pers) | 29,80 |
| - Entrecôte grillée à la plancha (450 gr env.) sauce bordelaise à la moelle | 29,80 |
| - Tournedos de filet de bœuf simplement grillé à la plancha | 28,20 |
| - Tournedos Rossini et sa tranche de foie gras | 35,00 |
| - Onglet de bœuf grillé à la plancha (330 gr env.) | 19,85 |
| - Tartare de bœuf et ses frites maison | 21,90 |

Garnitures au choix

frites, salade verte, petits légumes, ou crémeux d'échalotte confite et pomme de terre

- | | |
|---|------|
| - Pomme de terre fondante cuite au sel, crème ciboulette et lard fumé | 2,90 |
|---|------|

NOTRE PRODUIT TRIPIER

- Rognon de veau poêlé déglacé au Porto, garniture au choix 22,80
- Cœur de ris de veau croustillant, crémeux d'asperge, pleurotes braisées et jus de volaille 33,10



PIGEONS DE MIOS CUIITS A LA BROCHE

- Pigeonneau de la ferme de Mios entier découpé (600 gr env.), jus de volaille réduit, pomme de terre cuite au sel, crème de ciboulette, daube de pleurotes 38,50
- 1/2 pigeonneau de la ferme de Mios découpé, jus de volaille réduit, pomme de terre cuite au sel, crème de ciboulette, daube de pleurotes 21,30



FROMAGES

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

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 boule de glace vanille
Notre spécialité - (à commander en début de repas) 10,80
- Dans l'idée du gâteau basque aux fruits rouges 11,20
- Fraicheur d'été autour de la fraise et de l'estragon, sorbet citron-basilic 9,80
- Brioche perdue, caramel beurre salé et boule de glace vanille 8,80
- 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, yaourt bulgare
- Sorbets 3 boules parfums au choix 6,40
Citron vert, cassis, framboise, poire, fraise, orange sanguine
- 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 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 et le dimanche
Accueil de la clientèle : Service du midi de 12h00 à 13h30 - Service du soir : de 20h00 à 21h30