



# 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

- Tentacule de poulpe, tartare de palourde et salicorne, voile céleri et pomme  
Granny Smith, sorbet citron-basilic 14,50
  
- 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)*
  
- Salade de tomates de couleurs, burrata di bufala, purée d'ail noir, vinaigrette  
à l'eau de tomate et vinaigre de calamansi 12,60

## 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

## 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 frites maison (Parmesan, cornichons, câpres, pancetta, pesto, tomates confites) 21,90

### Garnitures au choix

*Frites ou Salade verte ou Mini-aubergines rôties  
ou Crèmeux d'échalotte confite et pomme de terre*



## NOS PRODUITS TRIPIERS

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



## EN DIRECT DE NOS CAMPAGNES

- Magret de canard gras des Landes grillé entier (400 gr env.), jus de volaille réduit, garniture au choix 27,90
- 1/2 magret de canard gras des Landes grillé entier (400 gr env.), jus de volaille réduit, garniture au choix 15,95

## LES PIGEONS DE MIOS CUITS A LA BROCHE

- Pigeonneau de la ferme de Mios entier découpé (600 gr env.), jus de volaille réduit, daube de pleurotes et garniture au choix 38,50
- 1/2 pigeonneau de la ferme de Mios découpé, jus de volaille réduit, daube de pleurotes et garniture au choix 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
- Soupe de fraises aux agrumes, chantilly au Limoncello 7,50
- 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