

Notre carte





LE VIN DU MOMENT

Extrait de Rambaud

Du Château Rambaud



VIGNOBLES MOUTY

POMEROL - ST-ÉMILION GRAND CRU - BORDEAUX
DEPUIS 1923

2019

Bordeaux rouge AOP



Sélection de la plus belle parcelle du Château Rambaud, et de la plus haute qualité de baies sur table de tri vibrante. Extraction lente du fruit par macération. Fermentation en cuve inox thermo-régulée.

Elevage 12 mois en barriques, 50% neuves, 50% d'un vin.

Terroir : Argiles en surface sur calcaire à Astéries. Coteau et plateau.

Cépages : Merlot 100%

Label : Vin biologique

Médaille d'Or Concours de Lyon 2022

Médaille d'argent au concours des vignerons indépendants



La bouteille 75 cl : **24,60 €** - Le verre 15 cl : **5,45 €**

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

NOUVEAUTES 2023

Nos viandes et poissons à partager

Disponible... avec accompagnement au choix :

Cuit à basse température

- Carré de cochon fermier de race Duroc bardé de ventrèche de Porc Noir de Bigorre
(Pour 3 à 4 personnes) 82,00 €
Haricots tarbais *Label Rouge* cuisinés à la tomate Supplément 7,50 €
- Carré de Porc Noir de Bigorre AOP (Pour 3 personnes) 121,00 €
Haricots tarbais *Label Rouge* cuisinés à la tomate Supplément 7,50 €

Cuit à la broche

- Gigot d'agneau extra (2,5 kg sans os environ - Pour 6 à 7 personnes) 188,00 €
Haricots tarbais *Label Rouge* cuisinés à la tomate Supplément 7,50 €

Ces pièces sont découpées devant vous

LES SUGGESTIONS DU CHEF

ENTREE

- Belles asperges blanches des Landes, sauce vinaigrette à la basquaise 19,80 €

PLATS

- **NOUVEAU**... Tournedos de noix d'entrecôte 22,30 €
- T-bone de veau (450 gr env.) sauce champignons arrosé de Madère, purée du chef 31,20 €
- Poitrine de cochon fermier de race Duroc 24,50 €
- Côte filet de porc l'Excellence de Gascogne - Prince Noir de Biscay de la ferme
La Bruyère (480 gr environ - Pour 1 personne) 28,50 €
Haricots tarbais *Label Rouge* cuisinés à la tomate Supplément 7,50 €

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



Huîtres
Yves Papin
Bassin de Marennes Oléron - La Temblade



- Les Fines n°2 :

- 6 huîtres Fines n°2 14,60 €
- 9 huîtres Fines n°2 21,50 €
- 12 huîtres Fines n°2 28,35 €

- Les Spéciales n°2 :

- 6 huîtres Spéciales n°2 19,30 €
- 9 huîtres Spéciales n°2 28,60 €
- 12 huîtres Spéciales n°2 37,85 €

POUR PATIENTER

- **A découvrir**... l'assiette « **Tout Porc Noir de Bigorre** » : boudin galabar, fromage de tête et petits piquillos 21,30 €
- Paletta de Jabugo 3X 100% Bellota de **MAXIMILIANO** à Séville 16,80 €
Coupé main - 36 mois de séchage
Assiette accompagnée de beurre bâton du Poitou-Charente à la fleur de sel de Noirmoutier
- Viande de bœuf de Galice maturée fumée, petits cornichons extra fins 12,80 €

NOS ENTREES FROIDES

- Ceviche de maigre sauvage, leche de tigre, oignon rouge, grenade, pomme Granny Smith, condiment patate douce et coriandre 17,90 €
- Terrine de foie gras de canard **Label Rouge** de la Maison Castaing dans les Landes et son chutney exotique, brioche toastée 16,50 €

NOS ENTREES CHAUDES

- Oeuf mollet sur lit de crème de courgette et sa quenelle de caviar 22,30 €
- Oeuf parfait, crémeux de châtaigne, croustons de pain de seigle à l'ail, éclats de châtaignes torréfiés 11,20 €
- Tartine os à moelle, échalotes au vin rouge et oignons confits, persillade, jus de volaille, poivre fumé 18,35 €
- Poêlée de soupions, brunoise de poivrons et oignons confits, chorizo de Jabugo et piment d'Espelette 16,50 €

L'ENTRE DEUX

- Lamproie à la bordelaise (400 gr environ) 61,20 €
- Lamproie à la bordelaise (900 gr environ) 115,00 €

Accompagnement : pommes de terre Roseval vapeur et pain grillé aillé

- Escargots à la bordelaise (400 gr environ) 45,20 €

*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

- Risotto de champignons à l'huile de truffe, coquilles saint-jacques snackées 26,00 €
- Pavé de maigre, pommes de terre grenaille caramélisées au miel, échalotes au vin rouge, sauce bordelaise 24,95 €

DES ETABLISSEMENTS CASTAING

- Magret de canard gras extra des Landes grillé entier (400 gr env.), jus de volaille réduit 27,90 €
En Rossini Supplément 8,90 €
- 1/2 magret de canard gras extra des Landes grillé (200 gr env.), jus de volaille réduit 15,95 €
En Rossini Supplément 8,90 €

avec accompagnement au choix

LES PIGEONS DE MIOS

- Pigeonneau de la ferme de Mios (600 gr environ) entier, jus réduit, garniture au choix 34,95 €
- 1/2 pigeonneau de la ferme de Mios, jus réduit et garniture au choix 19,55 €

avec accompagnement au choix

NOS PRODUITS TRIPIERS

- Rognon de veau poêlé, sauce moutarde à l'ancienne et garniture au choix 22,80 €

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

Depuis sa création en 1927, le Chiopot est l'ambassadeur des races à viandes et vous propose des viandes d'exception

Toutes nos viandes sont cuites à la plancha et assaisonnées d'Epice Trappeur (Origine du Canada)

Viande de race LIMOUSINE - Origine France



- Côte (1,6 kg environ - Pour 3 personnes), sauce béarnaise 106,00 €
- Côte (1,2 kg environ - Pour 2 personnes), sauce béarnaise 78,80 €
- L'entrecôte (400 gr environ), médaillon de moelle 29,80 €
- Le faux-filet (400 gr environ) 29,80 €
- Tournedos de filet de bœuf 28,20 €
En Rossini Supplément 8,90 €

Viande de race SIMMENTAL - Origine Allemagne



- Côte (1,3 kg environ - Pour 3 personnes) 110,00 €
- Côte (1,1 kg environ - Pour 2 personnes) 92,00 €



- Bavette de race Simmental 19,50 €
- Onglet de bœuf (Origine Allemagne) 19,85 €
- Tartare de bœuf traditionnel avec œuf de poule **bio** à cheval 21,90 €

Avec garnitures au choix

Frites maison ou Purée de pomme de terre du chef ou Salade verte

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



FROMAGES

- Fromage de la fromagerie Onetik du Pays Basque
(Chèvre-brebis affiné 10 mois) 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 €
- Crème brûlée du moment 9,50 €
- Nougat glacé aux fruits confits et coulis de fruits rouges - *Notre spécialité* 9,50 €
- Brioche perdue, caramel beurre salé et boule de glace vanille 8,80 €
- Riz au lait crémeux 7,90 €
- Crêpe jumbo au sucre 5,90 €
- Crêpe jumbo au chocolat 6,50 €
- Crêpe jumbo façon suzette flambée au Grand-Marnier 7,80 €
- 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