

Notre carte



Huîtres Yves Papin



- 6 huîtres Fines n°3 du bassin de Marennes Oléron 12,15 €
- 9 huîtres Fines n°3 du bassin de Marennes Oléron 17,80 €
- 12 huîtres Fines n°3 du bassin de Marennes Oléron 23,50 €

POUR PATIENTER

- Viande de bœuf de Galice maturée fumée, petits cornichons extra fins 12,80 €
- 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
- **A découvrir**... l'assiette « **Tout Porc Noir de Bigorre** » : boudin galabar, fromage de tête et petits piquillos 21,30 €

NOS ENTREES FROIDES

- Avocat aux crevettes sur sa crème de guacamole 12,90 €
- Burrata di bufala sur lit de concassé de tomates d'antan 15,80 €
- Terrine de foie gras de canard **Label Rouge** de la Maison Castaing dans les Landes et son chutney exotique, brioche toastée 19,50 €

NOTRE ENTREE CHAUDE

- Poêlée de soupions grillés, tomate séchée et pétales de chorizo, crème d'ail à l'huile verte 16,50 €

L'ENTRE DEUX

- Escargots à la bordelaise (400 gr environ) 45,20 €
- Lamproie à la bordelaise (400 gr environ), pommes vapeur et pain grillé aillé 61,20 €

Les lamproies et les escargots à la bordelaise sont d'une exceptionnelle qualité gustative.

*Le poids qui vous est proposé peut être servi pour 1 ou 2 personnes
et peut alors convenir comme entrée tout comme plat principal.*

NOS POISSONS

- Noix de saint-jacques poêlées, jus fumé et risotto aux pommes 26,50 €
- Pavé de saumon **Bömlo** à l'unilatéral avec accompagnement au choix 19,80 €
Entreprise familiale pionnière de l'aquaculture en Norvège

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 34,95 €
- 1/2 pigeonneau de la ferme de Mios, jus réduit 19,55 €

avec accompagnement au choix

NOS PRODUITS TRIPIERS

- Rognon de veau poêlé, sauce moutarde à l'ancienne 22,80 €

avec accompagnement au choix

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'Épice 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 €
- 1/2 faux filet bardé de ventrèche bigourdane 19,50 €
- Tournedos de filet de bœuf 28,20 €
- *En Rossini* Supplément 8,90 €



- Onglet de bœuf (Origine Allemagne) 21,65 €
- Tartare de bœuf traditionnel avec œuf de poule bio à cheval (Origine France) 21,90 €
- T-bone de veau (420 gr environ) sauce normande, jus de viande, Madère, champignons (Origine France) 29,90 €
- Côte de porc Label Rouge du Limousin, jus de viande, persillade et ail confit (Origine France) 22,50 €
- Jolies côtes d'agneau fermier Label Rouge LE DIAMANDIN (Origine France) 26,80 €

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 €
- Mousse au chocolat noir Guanaja 70% VALRHONA et ses copeaux 8,80 €
- Tout simplement... Fraises Gariguettes au sucre, avec ou sans chantilly maison 7,20 €
- Café, déca ou thé gourmand 10,80 €
- Pruneau à la Vieille Prune *Louis Rogue* pour accompagner votre café (18°) 6,30 €

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, cerise noire
- 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