

Notre carte



La carte du restaurant

À partager

Sardines à l'huile d'olive - 9€

accompagnées de beurre demi-sel et pain grillé

Paletta Bellota Iberica - 19€

accompagnée de beurre demi-sel et guidillas (Piment vert doux)

Croquetas maison de jambon Serrano (6 pièces) - 12€

Encornets en persillade - 9€

Les huîtres

Huîtres de la maison Yves

Papin du bassin de Marennes

Oléron, Spéciales N°3 :

Par 6 - 18€

Par 9 - 27€

Par 12 - 35€

Les entrées

Soupe à l'oignon - 11€

gratinée

Os à moelle gratiné - 11€

oignons confits et toasts

Tentacule d'encornet - 20€

caviar d'aubergine à l'encre de seiche, chips de pain, crème de yaourt à la grecque fumée au thym

Oeuf Parfait - 15€

crème de châtaigne, croutons et éclats de noisettes

Supplément foie gras poêlé - 7€

Fricassée de tricandilles - 16€

en persillade déglacée au vinaigre de vin

Tête de veau - 14€

sauce gribiche

Terrine de foie gras de canard extra au Loupiac - 20€

servi avec un verre de sauternes
supplément 10€

Les Viandes

Les viandes de race Limousine - Origine France

L'Entrecôte - 30€

400 gr environ, médaillon de moelle

Le Faux-filet - 30€

400 gr environ, médaillon de moelle

Le Tournedos de filet

classique - 28€

rossini - 38€

La Bavette - 22€

échalotes crues ou confites

La Côte de boeuf à partager

pour deux - 80€ environ 1,2Kg

pour trois - 112€ environ 1,6Kg

sauce Béarnaise

Le Tartare de boeuf - 21€

traditionnel avec oeuf de poule

bio à cheval

La Volaille

Le Magret de canard

des Landes grillé, sauce miel-cassis

entier classique - 28€

entier rossini - 38€

demi classique - 18€

demi rossini - 28€

Le Pigeonneau

de la ferme de Mios grillé à la

plancha, jus réduit

entier - 37€

demi - 22€

Le Veau

Le Rognon de veau - 23€

en fricassée, sauce moutarde à

l'ancienne

Le T-bone de veau

à partager à deux - 76€

de Nouvelle-Aquitaine, jus corsé au

thym (env. 700gr)

Accompagnées de garnitures au choix

Frites maison ou Purée du moment ou Poêlé de légumes de saison

Les Poissons

Le Pavé de maigre - 21€

en croûte d'herbes, écrasé de patates

douces, champignons enoki en

vinaigrette, sauce hollandaise

La Poêlée d'encornets - 24€

à la piperade, crumble d'ail noir,

purée du moment

Les Saint-jacques snackées - 30 €

au beurre noisette, risotto crémeux à la

betterave, émulsion de vinaigre de vin blanc

La conserverie

Les Escargots à la bordelaise de la maison Bonin - 35€

Le Fromage

Notre assiette de fromages - 12€

Sélection de fromages affinés

Les Desserts

Afin de mieux vous servir, il est recommandé de commander vos desserts en début de repas

La Pavlova - 9€

aux fruits exotiques

La Tartelette aux fruits rouges - 10€

et crème diplomate à la pistache

Le Moelleux au chocolat noir du Chiopot - 12€

chocolat noir guanaja 70% servi tiède et coulant et sa boule de glace vanille (à commander en début de repas)

La Brioche Perdue - 10€

caramel beurre salé et boule de glace vanille

La Mousse Dulcey - 10€

coeur praliné, tuile croquante

Notre café, déca ou thé Gourmand - 12€

Coupes Glacées

Glaces :

1 boule - 4€

2 boules - 6 €

3 boules - 8 €

Parfums au choix : café, chocolat, rhum-raisins, caramel beurre salé, pistache, menthe-chocolat

Café liégeois à l'ancienne - 9€

glace café, glace vanille, crème de café, chantilly

Coupe Colonel - 10€

sorbet citron arrosé de vodka

Sorbets :

1 boule - 4€

2 boules - 6 €

3 boules - 8 €

Parfums au choix : citron vert, cassis, framboise, fraise, mangue-passion

Chocolat Liégeois - 9€

glace chocolat, glace vanille, sauce chocolat, chantilly

Cocktails coffee

Jamaican Coffee - 10€

Rhum Jamaica, café Soubira, sirop de sucre de canne, chantilly

Irish Coffee - 10€

Irish Whiskey Jameson, café Soubira, sirop de sucre de canne, chantilly

French Coffee - 10€

Cognac Ragnaud Sabourin VS, café Soubira, sirop de sucre de canne, chantilly