



NOS ARDOISES

ARDOISE ANTIPASTI

Légumes grillés, Bourrata, Foccacia

8.50 €

ARDOISE APERITIFS

Légumes grillés, Brebis Basque, Charcuterie de porc noir de Bigorre (Boudin langué, Chorizo, Jambon 24 mois), Foccacia

15.50 €

ARDOISE JAMBON DE PORC NOIR DE BIGORRE

Affinage 24 mois

19.00 €



HUITRES ROUMEAGEOUS

HUITRES CLAIRE N°3

6 huîtres 13.80 € 9 huîtres 19.70 € 12 huîtres 25.60 €

HUITRES SPECIALE TRADITION N°3

6 huîtres 15.50 € 9 huîtres 23.20 € 12 huîtres 29.80 €



ENTREES

VELOUTE DE BUTTERNUT

Brisure de marrons et œuf croustillant

8.50 €

SOUPE DE POISSON MAISON

Servie avec comté râpé, rouille & croûtons

9.00 €

SAUMON D'ECOSSE

Façon tataki, wakamé, condiment granny smith wasabi, sésame grillé

12.50 €

POULPE SNACKE A LA PLANCHA

Marinade d'huile d'olive au citron confit, salade de quinoa

13.50 €

FOIE GRAS DE CANARD

Mi-cuit, chutney de fruits de saison & pain d'épice

15.00 €

Pour toute allergie, merci de nous en informer lors de la commande



Toutes nos préparations sont faites maison



Mer

DORADE SEBASTE <i>Légumes de Saison, Sauce vierge aux herbes fraîches</i>	15.90 €
CABILLAUD <i>Déclinaison de courge et crème de coques</i>	19.00 €
LOTTE ROTIE <i>Risotto aux champignons de saison, émulsion d'oignons frits</i>	24.00 €
SAINT-JACQUES <i>5 noix de St Jacques snackées, bisque de crustacés</i>	25.00 €



Végétarien

RISOTTO <i>Risotto aux champignons de saison</i>	14.00 €
--	---------

Toutes nos préparations sont faites maison



Terre

ROGNON DE VEAU MARINE ET GRILLE <i>Purée parfumée à la truffe, jus corsé</i>	17.00 €
ONGLET DE BŒUF <i>220g , snacké à la plancha, frites maison et sauce béarnaise</i>	18.00 €
EPAULE D'AGNEAU CONFITE <i>En croûte d'amandes, mousseline de Celeri et jus au romarin</i>	21.00 €
COTE DE PORC NOIR DE BIGORRE <i>Poelée de champignons et jus de porc</i>	24.00 €



Enfants

Moins de 10 ans

SUPREME DE VOLAILLE BASSE TEMPERATURE <i>fine purée ou légumes de saison ou frites maison</i>	7.00 €
FILET DE POISSON FRAIS <i>fine purée ou légumes de saison ou frites maison</i>	7.00 €
GLACE VANILLE - CHOCOLAT	3.50 €
MOUSSE AU CHOCOLAT	3.50 €

Pour toute allergie, merci de nous en informer lors de la commande



Desserts - Fromages

MOUSSE AU CHOCOLAT	7.50 €
SEMIFREDDO CROQUANT <i>Nougat glacé à l'Italienne aux copeaux de chocolat amandes caramélisées</i>	7.50 €
BABA AU RHUM <i>glace vanille maison</i>	8.00 €
COLONEL <i>sorbet citron vert, vodka</i>	9.00 €
VARIATION DE SORBET MAISON	9.00 €
TARTELETTE AUX FIGES CONFITES <i>Crèmeux à la Combava sorbet maison</i>	9.00 €

BREBIS BASQUE	6.00 €
ASSORTIMENT DE 3 FROMAGES, MESCLUN <i>Chèvre du Poitou, St Nectaire, Brebis Basque</i>	9.50 €



Boissons chaudes

Espresso	2.20 €
Double espresso	4.00 €
Cappuccino	4.40 €
Thé Kusmi <i>earl grey, menthe, fruits rouges, thé vert</i>	4.00 €
Infusion Kusmi <i>Bee cool, detox</i>	4.00 €

Digestifs

Crème de Cassis 4 cl	5.00 €
Get 27 4 cl	6.50 €
Get 31 4 cl	7.50 €
Cognac VSOP ile de Ré 2 cl	6.50 €
Cognac VSOP Camus 2 cl	8.50 €
Cognac l'organic 7 ans Bio 2 cl	8.50 €
Cognac l'organic 10 ans Bio 2 cl	12.00 €
Armagnac, château de Laubade 2 cl	8.00 €
Rhum Diplomatico 4 cl	9.00 €
Rhum Don Papa 4 cl	9.00 €
Eau de vie de poire William « Hepp » 2 cl	6.50 €
Eau de vie de poire William « Brana », 2 cl	12.00 €
Eau de vie de framboise « Brana », 2 cl	12.00 €
Eau de vie de clémentine Corse « Brana », 2 cl	16.00 €

Pour toute allergie, merci de nous en informer lors de la commande



Bar

Bière Pression Leffe 25 cl	4.50 €
Bière Pression Leffe 50 cl	8.50 €
Bière blanche Atlantic des Gabariers 33 cl	5.50 €
Bière Rubis Atlantic des Gabariers 33 cl	5.50 €
Bière Blonde Atlantic des Gabariers 33 cl	5.50 €
Corona 33 cl	6.50 €
Desesperados 33 cl	6.50 €
Cidre 25 cl	4.50 €
Kir vin blanc 12 cl	3.80 €
Ricard 2 cl	3.80 €
Pineau des Charentes 6 cl	4.20 €
Vieux Pineau des Charentes 6 cl	5.60 €
Martini Blanc ou Rouge 6 cl	5.60 €
Campari 6 cl	6.50 €
Porto 6 cl	5.60 €
Suze 6 cl	5.60 €
Cognac Schweppes (cognac 4cl)	8.90 €
Wkisky Coca (whisky 4 cl)	8.90 €
Whisky JB 4 cl	6.50 €
Whisky Monkey Shoulder 4 cl	7.80 €
Whisky Aberlour 10 ans 4 cl	9.00 €
Jack Daniels 4 cl	9.00 €
Bourbon four roses 4 cl	8.50 €
Whisky Knockando 18 ans 4 cl	12.00 €
Rhum Vieux Clément 4 cl	10.00 €
Rhum Clément XO 4 cl	12.00 €
Coupe de Champagne 12 cl	9.00 €
Kir Royal 12 cl	9.00 €



Cocktails Maisons

Rosé Lime	6.50 €
<i>Rosé , limonade, citron vert</i>	
Mojito (rhum 4 cl)	8.50 €
<i>Menthe fraiche, rhum blanc, perrier</i>	
Old Fashionned	8.50 €
<i>Bourbon, Angostura, sirop de cannelle maison</i>	
Caïpiroska de saison	8.50 €
<i>Vodka arrangée au fruit de saison, citron vert</i>	
Bocosc	8.50 €
<i>Cognac, orange et citron pressé, œuf</i>	
Rhum popo pomme	9.50 €
<i>Rhum ambré, angostura, cointreau, jus de pomme, citron</i>	
Gin Tonic de saison	9.50 €
<i>Fruit de saison, gin, tonic</i>	
Américano maison 8 cl	9.00 €
Sapouak avocado (très relevé)	11.00 €
<i>téquila infusée aux piments, purée pomme-avocat</i>	
Fashion roulette	12.00 €
<i>vodka, sirop passion, champagne</i>	

Sans Alcools

Cocktail sans alcool		5.00 €
Vittel	1/2 L 4.00 €	Litre 5.50 €
San Pellegrino	1/2 L 4.00 €	Litre 5.50 €
Jus de Fruits Pago 20 cl		4.50 €
Perrier 33 cl		4.50 €
Schweppes 25 cl		4.50 €
Schweppes agrumes 25 cl		4.50 €
Coca, Coca 0 25 cl		4.50 €
Orangina 25 CL		4.50 €



Vins au verre 12 cl

Rosé: Côtes de Provence AOC, Mas de Cadenet BIO	5.50 €
Blanc: Sancerre AOC, Domaine Durand	5.50 €
Pessac Léognan AOC, Ch Coquillas	8.50 €
Rouge: Bordeaux Sup AOC, B de Maucaillou	5.50 €
St Georges St Emilion AOC 2016, Ch Maquin	8.50 €
Moelleux: Jurançon AOC, Domaine Cauhapé	8.50 €



Vins Rosés

	37.5cl	75cl
Côtes de Provence AOC, BIO Mas de Cadenet		26.00 €
Bandol AOC, Domaine de Terrebrune	23.00 €	39.50 €



Champagne

Paul Guillot, blanc de blanc, brut	43.00 €
Nicolas Feuillatte, sélection brut	49.00 €
Taittinger, Brut reserve	65.00 €
Veuve Clicquot, Brut	85.00 €



Vins Blancs

	37.5cl	75cl
Entre-deux-mer AOC, Château Turcaud	14.00 €	22.00 €
Macon-Lugny AOC, Joseph Drouin		28.00 €
Sancerre AOC, Domaine Durand	17.00 €	28.00 €
Sancerre AOC, Domaine Durand, vieilles vignes		35.00 €
Pessac-Léognan AOC, Château Coquillas		36.00 €
Pessac-Léognan AOC, Château Carbonnieux 2015		68.00 €
Meursault AOC, Les Tillets 2018, Bouzereau-Gruères		78.00 €
Chassagne-Montrachet AOC, Les champs de Morjot 2018 Yves Girardin		81.00 €



Vins Moelleux

Jurançon AOC, Domaine Cauhapé, Ballet d'Octobre 2018	37.00 €
Jurançon AOC, Domaine Cauhapé, Noblesse du temps 2011	64.00 €
Sauternes AOC, Château Filhot, grand cru classé 2010	75.00 €





Vins Rouges

	37.5cl	75cl
Charentais VDP, Merlot et Cabernet franc BIO		19.00 €
St Chinian AOP, Le Banel 2018		19.00 €
Saumur AOC, Château Fouquet Fouquet BIO		26.00€
Touraine Chenonceau AOP, BIO		26.00 €
Sancerre AOC, domaine Durand	17.00 €	28.00 €
Brouilly AOC, Château de Briante	18.00 €	29.00 €
Côtes du Rhône village AOC, Feraton père et fils BIO		25.00 €
St-Joseph AOC, Les Capelets, Pierre Amadiou	22.00 €	35.00 €
Gigondas AOC, Romane Machotte, Pierre Amadiou	22.00 €	35.00 €
Pays d'oc IGP, cabernet sauvignon		25.00 €
Madiran AOC, Château Peyros 2016 (2015 1/2)	20.00 €	32.00 €
Irouleguy AOC, Domaine Amezitia	20.00 €	32.00 €
La Clape AOP, Château l'Hospitalet 2018		39.00 €



Bourgogne

Mercurey, 1er cru AOC <i>Clos Marcilly, Patrice du jeu 2014</i>		68.00 €
--	--	---------



Bordeaux Rouge

	37.5cl	75cl
Côtes de Bourg AOP, Château Haut-Macô	15.00 €	23.00 €
Blayes-côtes de Bordeaux AOP BIO		23.00 €
Saint-Georges Saint-Emilion AOC <i>Château Maquin 2016</i>	20.00 €	31.00 €
Haut-Médoc AOC, Second de Fourcas Dupré 2016		34.00 €
Haut-Médoc AOC, second de Camensac 2011		39.00 €
Pessac-Léognan AOC, Château Coquillas	22.00 €	36.00 €
Pessac-Léognan AOC, Château de France 2015		52.00 €
Lalande de Pomerol AOC, La Rose Trémière 2016 BIO		40.00 €
Pomerol AOC, Château du Taillas 2015		52.00 €
Margaux AOC, Château la Tour de Mons 2015		52.00 €
St-Estèphe AOC, Frank Phélan 2012		53.00 €
St Estèphe AOC, Grand cru classé, Cos Labory 2015		85.00 €
St Estèphe AOC, Haut-Marbuzet 2015		89.00 €
St-Julien AOC, Les Fiefs de Lagrange 2011		65.00 €
St-Julien AOC, Château Lagrange 2015		109.00 €

Prix nets services compris