



NOS ARDOISES

ARDOISE MIXTE 17.50 €
Saucisson-Chorizo-Jambon de porc noir de Bigorre, rillettes maison, brebis Basque, Foccacia

ARDOISE JAMBON DE PORC NOIR DE BIGORRE 19.00 €
Affinage 24 mois



HUITRES SPECIALES

HUITRES SPECIALE TRADITION N°3, Petites Rillettes maison
6 huîtres 15.50 € 9 huîtres 23.20 € 12 huîtres 29.80 €



ENTREES

TATAKI DE THON 13.50 €
Wakamé et condiments Betterave-Wasabi

TARTARE DE SAUMON LABEL ROUGE D'ECOSSE 13.50 €
Gingembre mangue citron vert

RIS DE VEAU EN CHEVEUX D'ANGE 14.50 €
Braisés à l'orange et jus de veau

FOIE GRAS DE CANARD 15.50 €
Mi-cuit, chutney de fruits de saison & pain d'épice



Toutes nos préparations sont faites maison

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



Mer

DOS DE CABILLAUD <i>Risotto aux Potimarrons, crème de cèpes</i>	21.00 €
SAINT-JACQUES <i>5 noix de St Jacques snackées, petits légumes de saison</i>	25.00 €
TRONCON DE LOTTE <i>Rôtie à la Betterave, tombée d'épinards et émulsion de lard fumé</i>	26.00 €



Terre

ROGNONS DE VEAU <i>Grillés à la plancha, Fine purée aux herbes</i>	17.00 €
ONGLET DE BŒUF <i>220g , grillé à la plancha, pommes grenailles et sauce béarnaise</i>	18.00 €
COTE DE PORC NOIR DE BIGORRE <i>Mousseline de Potimarron, Girolles et jus de porc</i>	25.00 €
ENTRECOTE VBF <i>400g , grillé à la plancha, pommes grenailles et sauce béarnaise</i>	31.00 €



Végétariens

RISOTTO <i>Risotto aux potimarrons</i>	15.50 €
--	---------



Enfants

Moins de 10 ans

SUPREME DE VOLAILLE BASSE TEMPERATURE <i>Fine purée</i>	8.00 €
FILET DE POISSON FRAIS <i>Fine purée</i>	8.00 €
MOUSSE AU CHOCOLAT	3.50 €

Toutes nos préparations sont faites maison



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 €
PROFITEROLE <i>Glace Vanille de Tahiti Alain Abel, chocolat gianduja</i>	9.00 €
COLONEL <i>sorbet citron vert, vodka</i>	9.00 €
CHEESE-CAKE COCO-MANGUE	9.00 €
VARIATION DE SORBETS FAITS MAISON DU MOMENT	9.00 €
TARTELETTE AUX FIGUES ET NOIX DE PECAN <i>Sorbet Fromage Blanc</i>	9.00 €

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

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



Boissons chaudes

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

Digestifs

Crème de Cassis 4 cl	5.00 €
Get 27 4 cl	6.50 €
Get 31 4 cl	7.50 €
Cognac VSOP	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 Président 4 cl	9.00 €
Rhum Don Papa 4 cl	9.00 €
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 €



Bar

Bière Pression Leffe 25 cl	4.50 €
Bière Pression Leffe 50 cl	8.50 €
Bière blanche Atlantic des Gabariers 33 cl	5.50 €
Coupe de Champagne 12 cl, DEUTZ BRUT	12.00 €
Kir Royal 12 cl (cassis, mûre ou pêche) DEUTZ BRUT	12.00 €
Cidre 25 cl	4.50 €
Kir vin blanc 12 cl	3.80 €
Ricard 2 cl	3.80 €
Pineau des Charentes (Blanc ou rouge) 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 €
Whisky 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 €
Whisky Aberlour 12 ans 4 cl	12.00 €
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 €



Cocktails Maisons

Mojito (rhum 4 cl) <i>Menthe fraiche, rhum, perrier</i>	8.50 €
Old Fashioned <i>Bourbon, Angostura, sirop de cannelle maison</i>	8.50 €
Gin Tonic de saison <i>Gin arrangé au fruit de saison, gin, tonic</i>	9.50 €
Américano maison 12 cl	9.00 €

Sans Alcools

Cocktail sans alcool	5.00 €
<i>Mélange de jus de fruits, citron et grenadine</i>	
Vittel 1/2 L	4.00 €
San Pellegrino 1/2 L	4.00 €
Jus de Fruits Pago 20 cl (Orange, fraise, pommes, ananas, tomate, abricot)	4.50 €
Ice Tea 25 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	5.50 €
Blanc: Charentais IGP	4.50 €
Sancerre AOC, Domaine Durand	5.50 €
Pessac Léognan AOC, Ch Coquillas	8.50 €
Rouge: Sancerre Rouge AOC, Domaine Durand	5.50 €
Saint-Georges Saint-Emilion 2017 AOC	8.50 €
Moelleux: Jurançon AOC, Domaine Cauhapé	8.50 €



Vins Rosés

	37.5cl	75cl
Côtes de Provence AOC	(50cl) 19.00 €	26.00 €
Bandol AOC, Domaine de Terrebrune	23.00 €	39.50 €



Vins Moelleux

Jurançon AOC, Domaine Cauhapé, Ballet d'Octobre 2018	37.00€
37.5 cl	23.00 €
Jurançon AOC, Domaine Cauhapé, Noblesse du temps 2011	64.00 €
Sauternes AOC, Château Filhot, grand cru classé 2010	75.00 €



Vins Blancs

	37.5cl	75cl
Charentais, IGP, Chardonnay-Sauvignon		22.00 €
Bourgogne Aligoté, AOC 2019, Alexandre Brault		26.00 €
Pacherenc du Vic-Bilh sec, AOP <i>Château Laffitte_Teston cuvée Ericka</i>		28.00 €
Graves AOC, Château Le Bonnat		28.00 €
Pessac-Léognan AOC, Château Coquillas		36.00 €
Pessac-Léognan AOC, Château Carbonnieux 2016		68.00 €
Sancerre AOC, Domaine Durand	17.00 €	28.00 €
Sancerre AOC, Domaine Durand, vieilles vignes		35.00 €
Bourgogne Chardonnay AOC 2019, Alexandre Brault		35.00 €
Montagny 1er Cru AOC 2019, Alexandre Brault		48.00 €
Meursault AOC 2018, Les Tillets , Bouzereau-Gruères		78.00 €
Chassagne-Montrachet AOC 2018, Les champs de Morjot Yves Girardin		81.00 €



Champagne

Deutz Brut	(37.5cl) 34.00 €	65.00 €
Veuve Clicquot, Brut		85.00 €



Bordeaux Rouges

37.5cl 75cl

Côtes de Bourg AOP, Château Haut-Macô	15.00 €	23.00 €
Blayes-côtes de Bordeaux AOP		23.00 €
Saint-Georges Saint-Emilion AOC <i>Château Maquin 2018 (37.5cl 2017)</i>	20.00 €	31.00 €
Puisseguin Saint-Emilion AOC <i>Château Lanbersac 2016, cuvée vieilles vignes</i>		34.00 €
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 €
St Emilion AOC, Gd Cru, Côte de Fonroque 2017		39.00 €
Pomerol AOC, Château du Taillas 2015		52.00 €
Pomerol AOC, Château Bel-Air 2015		59.00 €
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 2017		89.00 €
St-Julien AOC, Les Fiefs de Lagrange 2011		65.00 €
St-Julien AOC, Sarget de Gruaud Larose 2016		65.00 €
St-Julien AOC, Château Lagrange 2015		109.00 €

Prix nets services compris



Vins Rouge

37.5cl 75cl

Sancerre AOC, domaine Durand	17.00 €	28.00 €
Madiran AOC, Château Peyros 2016 (2015 1/2)		32.00 €
Irouleguy AOC, Domaine Amezitia	20.00 €	32.00 €
St-Joseph AOC, Les Capelets, Pierre Amadieu	22.00 €	35.00 €
Gigondas AOC, Romane Machotte, Pierre Amadieu		35.00 €
La Clape AOP, Château l'Hospitalet 2018		39.00 €
Mercurey, 1er cru AOC <i>Clos Marcilly, Patrice du jeu 2014</i>		45.00 €
Savigny les-Beaune AOC 2019, Alexandre Brault		48.00 €
Volnay, AOC 2019, Alexandre Brault		68.00 €