



Sans Alcools

Cocktail sans alcool		5.00 €
<i>Mélange de jus de fruits, citron et grenadine</i>		
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 €
(Orange, pommes, ananas, tomate, abricot)		
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 €	

Digestifs

Crème de Cassis 4 cl	5.00 €
Get 27 4 cl	6.50 €
Get 31 4 cl	7.50 €
Cognac VS Godet 2 cl	6.50 €
Cognac l'organic 7 ans Bio 2 cl	8.50 €
Cognac l'organic 10 ans Bio 2 cl	12.00 €
Armagnac, Delaitre 10 ans	10.00 €
Rhum Diplomatico 4 cl	9.00 €
Rhum Présidente 4 cl	9.00 €
Rhum Clément (assemblage de 3 à 6 ans)	9.00 €
Rhum Don Papa 4 cl	9.00 €
Rhum Clément XO (6ans en fûts de chêne)	12.00 €
Eau de vie de poire William « Brana », 2 cl	12.00 €
Eau de vie de framboise « Brana », 2 cl	12.00 €



Apéritifs

Bière Leffe 25 cl	4.50 €
Bière Leffe 50 cl	8.50 €
Bière blonde Atlantic des Gabariers 33 cl	5.50 €
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 €
Wkisky Coca (whisky 4 cl)	8.90 €
Whisky Ballantines 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 €

Cocktails Maisons

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

Entrées

- Asperges blanches du pays 9.50 €
œuf mollet croustillant et espuma asperge-chorizo
- Saumon d'Ecosse gravelax 13.50 €
guacamole, betterave et framboise
- Ris de veau braisé au cognac 14.50 €
Carottes à l'orange
- Foie gras de canard mi-cuit 16.50 €
Chutney de fruits de saison

Ardoise

- Jambon noir de Bigorre 19 €
Affinage 24 mois



- Les 6 Huîtres Spéciales n°3 15.50 €
- Les 9 Huîtres Spéciales n°3 23.20 €
- Les 12 Huîtres Spéciales n°3 29.80 €



La Mer

- Dos de cabillaud, risotto aux asperges 21.00 €
Emulsion d'oignons frits
- Poulpe snacké, houmous 25.00 €
Coulis de piquillos
- Saint-Jacques, bisque de crustacés 26.00 €
5 noix de St Jacques snackées, petits légumes de saison

Enfants

(jusqu'à 10 ans)

- Suprême de volaille 8.00 €
basse température
Fine purée ou frites
- Filet de poisson frais 8.00 €
Fine purée ou frites
- Mousse au chocolat 3.50 €

La Terre

- Rognon de veau grillé à la plancha 19.00 €
Fine purée et jus de veau

- Onglet de bœuf « Irlande » 21.00 €
220g, grillé à la plancha, frites maison et sauce béarnaise

- Epaule d'Agneau confite 25.00 €
déclinaison de carottes et jus d'agneau

- Entrecôte de bœuf VBF 31.00 €
400g, grillé à la plancha, frites maison et sauce béarnaise

Végétarien

- Risotto végétarien 15.50 €
Risotto aux asperges

Desserts - Fromage

- Mousse au chocolat 7.50 €
- Paris-Brest 9.00 €
- Colonel 9.00 €
sorbet citron vert, vodka
- Variation de 3 sorbets du moment 9.00 €
- Tartelette Fraise-Rhubarbe 9.00 €
Sorbet fromage blanc
- Saint-nectaire fermier 9.00 €



Toutes nos préparations
sont faites Maison

Vins au Verre 12 cl

Rosé: Côtes de Provence AOC 5.50 €

Blanc: Sancerre AOC, Domaine Durand 6.50 €
Pessac Léognan AOC, Ch Coquillas 8.50 €

Rouge: Graves AOC, Les Galets 5.50 €
Saint-Emilion AOC, Gd Cru Château Fontroque 8.50 €

Moelleux: Jurançon AOC, Domaine Cauhapé 8.50 €

Vins Rosés

	50 cl	75 cl
Charentais IGP, Domaine Garancile		22.00 €
Côtes de Provence AOC, Mas de Cadenet	21.00 €	28.00 €

Vins Moelleux

	37.5 cl	75 cl
Jurançon AOC, Domaine Cauhapé, Ballet d'Octobre 2018	23.00 €	37.00 €
Jurançon AOC, Domaine Cauhapé, Noblesse du temps 2011		64.00 €
Sauternes AOC, Château Filhot, grand cru classé 2010		75.00 €

Champagne

	37.5 cl	75 cl
Deutz Brut	(37.5cl) 34.00 €	65.00 €
Veuve Clicquot, Brut		85.00 €



Vins Blancs

La Charente

Charentais IGP, Chardonnay, domaine Garancille 26.00 €

Le Sud-Ouest

Pacherenc du Vic-Bilh sec, AOP 28.00 €
Château Laffitte_Teston cuvée Ericka

La Loire

Sancerre AOC, Domaine Durand 19.00 € 31.00 €
Sancerre AOC, Domaine Durand, vieilles vignes 35.00 €

Le Bordelais

Entre-Deux-Mer AOC, Château Turcaud 16.00 € 26.00 €
Graves AOC, Château Le Bonnat 31.00 €
Pessac-Léognan AOC, Château Coquillas 36.00 €
Pessac-Léognan AOC, Château Carbonnieux 2016 68.00 €

La Bourgogne

Bourgogne Aligoté, AOC 2019, Alexandre Brault 26.00 €
Bourgogne Chardonnay AOC 2019, Alexandre Brault 35.00 €
Montagny 1er Cru AOC 2019, Alexandre Brault 48.00 €
Meursault AOC 2019, Alexandre Brault 78.00 €
Corton Charlemagne AOC 2019, Grand Cru Alexandre Brault 195.00 €

Vins Rouges



Vins Rouges

	37.5cl	75cl		37.5cl	75cl
<i>La Loire</i>			<i>Le Bordelais</i>		
St Nicolas de Bourgueil, AOC, Laurent Mabileau	17.00 €	26.00 €	Côtes de Bourg AOP, Château Haut-Macô	15.00 €	24.00 €
Sancerre AOC, domaine Durand	19.00 €	31.00 €	Saint-Georges Saint-Emilion AOC <i>Château Maquin 2018 (37.5cl 2017)</i>	20.00 €	31.00 €
<i>Le Sud Ouest</i>			Haut-Médoc AOC, Le grand Paroissien 2014		32.00 €
Irouleguy AOC, Domaine Amezitia	20.00 €	32.00 €	Haut-Médoc AOC, Second de Fourcas Dupré 2016		34.00 €
La Clape AOP, Château l'Hospitalet 2018		39.00 €	Lalande de Pomerol AOC, La rose Trémière		35.00 €
Terrasses du Larzac AOP, Château La Sauvageonne 2018		39.00 €	Puisseguin Saint-Emilion AOC <i>Château Lanbersac 2016, cuvée vieilles vignes</i>		36.00 €
<i>Le Rhône</i>			Pessac-Léognan AOC, Château Coquillas	22.00 €	36.00 €
St-Joseph AOC, Les Capelets, Pierre Amadiou	22.00 €	35.00 €	St Emilion AOC, Gd Cru, Côte de Fonroque 2017		39.00 €
Gigondas AOC, Romane Machotte, Pierre Amadiou	22.00 €	35.00 €	Pomerol AOC, Château du Taillas 2015		52.00 €
Chateuneuf du Pape AOC, Pierre Amadiou		45.00 €	Margaux AOC, Château la Tour de Mons 2015		52.00 €
<i>La Bourgogne</i>			Pomerol AOC, Château Bel-Air 2015		59.00 €
Mercurey, 1er cru AOC <i>Clos Marcilly, Patrice du jeu 2014</i>		45.00 €	St-Julien AOC, Les Fiefs de Lagrange 2011		65.00 €
Savigny les-Beaune AOC 2019, Alexandre Brault		48.00 €	St Estèphe AOC, Grand cru classé, Cos Labory 2015		85.00 €
Volnay, AOC 2019, Alexandre Brault		68.00 €	St Estèphe AOC, Haut-Marbuzet 2017		89.00 €
Nuits Saint-Georges AOC 2019, Premier cru		135.00 €	St-Julien AOC, Sarget de Gruaud Larose 2016		65.00 €
Les Boussselots, Alexandre Brault			St-Julien AOC, Château Lagrange 2015		109.00 €



FERMETURE DIMANCHE et LUNDI

(sauf week-end de Pâques et Pentecôte)

Réservations: 05 46 41 24 42
legaburonrestaurant@orange.fr

Menu Semaine Déjeuner uniquement

du Mardi au Vendredi
(sauf jours fériés)

Entrée-Plat ou Plat Dessert 18 €

Entrée - Plat - Dessert 22 €

