

Menu à 26 €

Salade de pamplemousse, avocat, concombre,
crevette bouquet, vinaigrette thaï

ou

Saumon mi cuit aux herbes, sauce vierge, mesclun

ou

Salade Landaise aux gésiers de canard

Magret salé, lardons, pignons

ou

Mi-cuit de Foie gras, chutney de saison

*

Filet de saumon rôti, sauce au vin rouge
poêlée de légumes, galette aux céréales

ou

Cabillaud sauce vierge aux herbes,
poêlée de légumes, galette aux céréales

ou

Confit de canard, sauce à l'orange et Cognac, purée

ou

Bavette, sauce Bordelaise, frites, salade

*

Assiette de fromages Aoc

ou

Croustillant chocolat café, chantilly

ou

Macaron, crème chocolat blanc fruits rouges, glace vanille

ou

Cheese cake Passion et spéculos

Menu à 19 €

(le midi uniquement)

Entrée du jour*

ou

Soupe du jour

ou

Terrine de chèvre frais, gelée pomme et jus granny smith

*

Plat du jour, Poisson ou viande*

ou

Filet de merlu, poêlée de légumes, gâteau de céréales

ou

Fricassée de poulet à la Bordelaise, purée

*

Dessert du jour*

ou

Mousse au chocolat et spéculos

ou

2 boules de glace

(Vanille, café, chocolat, cassis, pistache, mangue)

Fromage à la place du dessert : sus 2€

**Les produits du jour (sur ardoise) sont proposés le midi
Du lundi au vendredi hors jours fériés*

Menu enfant à 9 €

(jusqu'à 10 ans)

Saucisse *ou* Poisson pané

Purée *ou* frites

*

Mousse au chocolat et spéculos

ou

glace vanille, fraise *ou* chocolat

Les propositions du jour*

(le midi uniquement)

Entrée du jour : 7.00

*

Plat du jour, viande ou poisson : 9.00

*

Dessert du jour : 6.00

*

1 Entrée du jour, 1 Plat du jour, 1 Café : 15.00

*

1 Plat du jour, 1 Dessert du jour, 1 Café : 15.00

**Les produits du jour (sur ardoise) sont
proposés le midi
Du lundi au vendredi hors jours fériés*

Menu végétarien à 19 €

(sans lactose ni gluten)

Salade, carotte, concombre, pamplemousse,
avocat, mendiant, sauce Thai

ou

Soupe du jour

*

Omelette à la truffonade
(truffe blanche et champignons)

ou

Crumble aux légumes confits, jus de pesto,
mesclun

*

Salade de fruits frais

ou

Sorbets 2 boules, coulis de fruits rouges,
macaron

(citron, ananas, mangue, cassis, framboise)

Les soupes

Soupe à l'oignon.....	8.00
Soupe du jour	8.00

Les omelettes

Fromage ou au jambon	9.00
Champignons	9.00
Fromage et au jambon.....	10.00
Fromage, jambon et champignons	11.00
A la truffonade (truffe blanche et champignons).....	13.00
L'omelette du moment.....	selon arrivage

Les planches

Bacchus.....	13.50
Assortiment de charcuteries : Terrine de l'Amélia, Chorizo, Jambon de Pays, cornichons, beurre Europe.....	13.50
Assortiment de fromages, noix, raisins, beurre, toast, Comté, Reblochon, Basque, Chèvre	
Cupidon : Foie gras mi-cuit maison, Magret fumé, Brioche au chutney de saison.....	8.50
Supplément beurre.....	0.50

Les crêpes, gaufres et galettes ne sont pas servies entre 12 et 15h.

Tous nos plats sont « faits maison » élaborés à partir de produits bruts (sauf les frites et le confit de canard)

Prix nets exprimés en euros

À la Carte

Les salades

Salade verte.....	6.00
Salade de tomates (selon la saison).....	7.00
Toscane : Tomates, mozzarella di buffala, basilic (selon saison).....	11.00
Potagère : Salade, concombre, carotte, avocat, pamplemousse , mendiant.....	11.00
Caprese : Salade, chèvres chauds sur toasts, pomme, noix, vinaigrette au miel.....	12.00
César : Salade, tomate, blanc de poulet, croutons, Parmesan, sauce blanche.....	12.00
Landaise : Salade, magret de canard salé, gésiers confits, pignons, lardons.....	13.00
Atlantique : Salade de pamplemousse, crevettes bouquet, avocat, concombre, vinaigrette Thai.	14.00

Les entrées

Poêlée de crevettes bouquet, persillade.....	14.50
Saumon mi cuit aux herbes fraîches, sauce vierge, mesclun.....	13.50
Terrine de chèvre frais gelée à la pomme, jus granny smith, mesclun.....	11.00
Crumble aux légumes confits épicés, jus de pesto.....	12.00
Terrine en croûte de l'Amélia, compotée de légumes.....	11.00
Foie gras mi-cuit aux épices, burger au chutney de saison.....	17.00
Foie gras de canard poêlé au vin de Monbazillac et sa brioche grillée.....	22.00

Les poissons

Pavé de saumon rôti sauce au vin rouge, poêlée de légumes, galette de céréales.....	16.00
Filet de merlu, jus aux herbes, poêlée de légumes, galette de céréales.....	14.50
Pavé de cabillaud, sauce vierge, poêlée de légumes, galette de céréales.....	17.00

Les viandes

Fricassée de poulet à la Bordelaise, purée.....	15.00
Confit de canard rôti sauce au Cognac et à l'orange, poêlée de légumes, purée.....	17.00
Saucisses de Campagne, sauce au poivre, poêlée de légumes, purée.....	14.50
Côtelettes de porcelet crème au poivre vert, poêlée de légumes et céréales.....	20.50
Magret de canard entier au miel et aux épices, poêlée de légumes, purée.....	21.00
Tartare de bœuf charolais, frites, salade.....	18.50
Cheese burger maison, (viande française), frites, salade.....	20.50
Bavette à l'échalote, sauce Bordelaise, frites, salade.....	15.50

Les desserts

Assiette de 2 fromages AOC.....	7.00
Salade de fruits frais.....	7.00
Mousse au chocolat et speculos.....	7.00
Cheese Cake Fruits de la Passion.....	7.00
Croustillant café chocolat, chantilly.....	7.00
Macaron crème chocolat blanc, glace vanille.....	7.00
Tiramisu du moment.....	7.00

Tous nos plats sont « faits maison » élaborés à partir de produits bruts (sauf les frites et le confit de canard)

Prix nets exprimés en euros