

## Propositions du jour

*Le midi seulement*

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 : 15.50

\*

## Menu 19.50

Entrée du jour\*

ou

Soupe du jour

ou

Terrine de chèvre frais

Cœur pesto, mesclun

\*

Plat du jour, Poisson ou viande\*

ou

Filet de merlu, crème de chorizo  
poêlée de légumes, gâteau de céréales

ou

Fricassée de poulet à la Bordelaise, purée

\*

Dessert du jour\*

ou

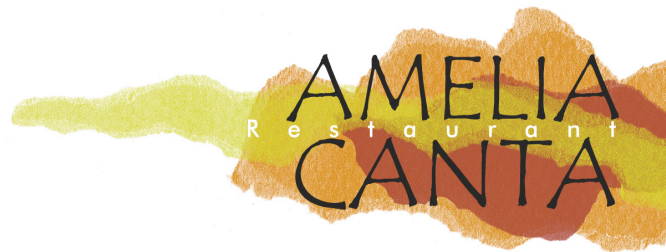
Mousse au chocolat et spéculos

ou

2 boules de glace

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

Fromage à la place du dessert : sus 2€



## Menu 26.50

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 Bordelaise  
poêlée de légumes, galette aux céréales

ou

Pavé de cabillaud, sauce verte,  
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

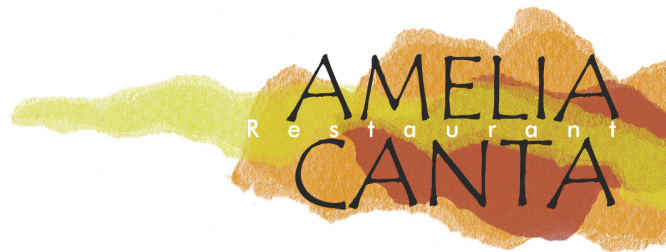
Gâteau au chocolat, sauce caramel beurre salé

ou

Macaron, crème mascarpone aux agrumes

ou

Cheese cake fruits rouges et spéculos



## Menu Végétarien 19.50

(sans lactose, sans 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, mangue, cassis, framboise)

## Menu enfant 10

(jusqu'à 10 ans)

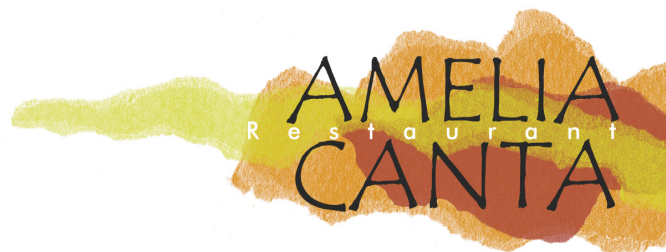
ou

Saucisse ou Poisson pané

Purée ou frites

\*

Mousse au chocolat et spéculos ou glace vanille, fraise ou chocolat



## CARTE

### SALADES

Salade verte.....	6.50
Salade de tomates (selon saison).....	8.00
Toscane : Tomates, mozzarella di buffala, basilic (selon saison).....	11.50
Potagère : Salade, concombre, carotte, avocat, pamplemousse, mendiant.....	11.50
Caprese : Salade, chèvres chauds sur toasts, pomme, noix, vinaigrette au miel.....	12.50
César : Salade, tomate, blanc de poulet, croutons, Parmesan, sauce blanche.....	12.50
Landaise : Salade, magret de canard salé, gésiers confits, pignons, lardons.....	13.50
Atlantique : Salade, pamplemousse, crevettes bouquet, avocat, concombre, vinaigrette Thai.....	14.00

### ENTREES

Poêlée de crevettes bouquet, persillade, croutons.....	14.50
Saumon mi cuit aux herbes fraîches, sauce vierge, mesclun.....	13.50
Terrine de chèvre frais, cœur de pesto, mesclun.....	11.00
Crumble aux légumes confits épicés, jus de pesto.....	12.00
Œuf en meurette,(sauce Bordelaise) lardons croutons.....	13.00
Camembert rôti au lard.....	14.50
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

### POISSONS

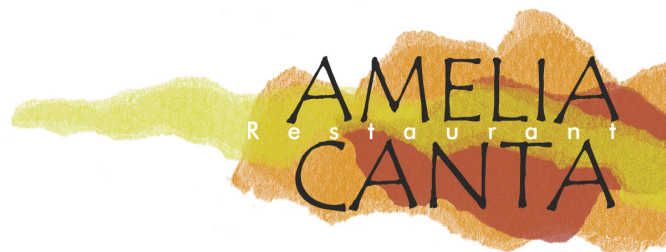
Pavé de saumon rôti sauce Bordelaise, poêlée de légumes, galette de céréales.....	16.00
Filet de merlu, crème de chorizo, poêlée de légumes, galette de céréales.....	14.50
Pavé de cabillaud, sauce verte, poêlée de légumes, galette de céréales.....	17.00

### 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
Magret de canard entier au miel et aux épices, poêlée de légumes, purée.....	21.00
Saucisses de Campagne, sauce au poivre, poêlée de légumes, purée.....	14.50
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

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

*Prix nets exprimés en euros*



## SOUPES

Potage du jour	9.00	Soupe à l'oignon	9.00
----------------	------	------------------	------

## OMELETTES

Au fromage ou au jambon	9.50
Aux champignons	9.50
Au fromage et au jambon	10.50
Au jambon, fromage champignons	11.50
À la truffonade (truffe blanche et champignons)	13.50

## LES PLANCHES

Bacchus : Assortiment de charcuteries : Terrine de l'Amélia, Chorizo, Jambon de Pays, cornichons, beurre.....	13.50
Europe : Assortiment de fromages, noix, raisins, beurre, toast, Comté, Reblochon, Basque, Chèvre.....	13.50
Cupidon : Foie gras mi-cuit maison, Magret fumé, Brioche au chutney de saison.....	18.50
Supplément beurre : 0.50	

(LES GAULETTES, CRÊPES ET GAUFRES SONT DISPONIBLES LE SOIR UNIQUEMENT)

## LES DESSERTS

Assiette de 2 fromages AOC.....	7.00
Salade de fruits frais.....	7.00
Mousse au chocolat et speculos.....	7.00
Cheese cake aux fruits rouges, speculos .....	7.00
Gâteau au chocolat, sauce caramel beurre salé.....	7.00
Macaron crème mascarpone aux agrumes.....	7.00
Tiramisu du moment.....	7.00

## GLACES

Hibou : Glace café, caramel beurre salé, sauce café, chantilly, meringues.....	9.00
Geai : Glace chocolat, noix de coco , sauce chocolat, chantilly, macarons.....	9.00
Dame Blanche : Glace vanille, sauce chocolat, chantilly.....	8.00
Chocolat Liégeois : Glace chocolat, vanille, sauce chocolat, chantilly.....	8.00
Café Liégeois : Glace café, vanille, sauce café, chantilly.....	8.00
Banana split : Glace vanille chocolat fraise, sauce chocolat chantilly.....	9.00
Mésange : Sorbet citron, Vodka, macaron.....	8.00
Hirondelle : Glace café, Cognac, Macaron de Saint-Emilion.....	8.00
Coccinelle : Sorbet citron, framboise, cassis, crème de cassis, chantilly.....	9.00
La boule de glace .....	2.50
La coupe 2 boules.....	5.00
<u>Parfums</u> : vanille, chocolat, café, fraise, noix de coco, caramel beurre salé, menthe-chocolat	
Parfums sorbets : citron, ananas, mangue, framboise, cassis	

La législation des Tickets restaurant et chèque déjeuner ne nous autorise pas à rendre la monnaie ni à accepter plus de 2 chèques par personne détenant un chéquier.

*Prix nets exprimés en euros*