

APERRO

SODA & SIROPS

Coca-Cola | **Coca-Cola Zéro** (33cl) 3.55€

Orangina (33cl) 3.55€

Ice tea Pêche (33cl)

Schweppes Tonic | **Agrumes** (33cl) 3.55€

Perrier (33cl) 3.55€

Fanta Orange (50cl) 3.55€

Sirop à l'eau 2.5€ **Diabolo** 3.55€

Menthe | Grenadine | Citron | Pêche | Orgeat
| Fraise

JUS DE FRUITS

Jus Bouteille (25cl) 3.55€

Orange | Abricot | Ananas | Pommes | Fraise
| Tomate

EAUX

Abatilles | **1L** 4€ **50cl** 2.5€

Plate | Pétillante

BIÈRES

25cl (pression) **50cl** (pression) **33cl** (bouteille)

1664 (blonde) 3.85€ 7.7€

Grimbergen (blonde) 4€ 8€

Bière du moment 4€ 8€

Desperados

1664 0% (sans alcool) 4.5€

3.5€

WHISKY SUP

Glenfiddich | single malt scotch

Chivas Regal | blended scotch

Knockando | single malt scotch

Glenlivet | single malt scotch

Cardhu | single malt scotch

Nikka | all malt Japanese

Jack Daniels N°7 | sour mash

Four Roses | bourbon

8.9€

APÉRITIFS

Kir Cassis | Mûres | Pêche

Martini Rouge | Blanc | Rosé

Porto Rouge | Blanc

Pineau Rouge | Blanc

Suze

Pastis Ricard | 51 | Casanis

4.2€

Marsala Amandes | Oeuf

Lillet Rouge | Blanc | Rosé

Sangria

4.5€

CHAMPAGNE

La coupe

Kir Royal

La Bouteille

8€

8€

42€

WHISKY

Cutty Sark

J&B

7.9€

COCKTAILS

AVEC ALCOOL

Mojito

Mojito Fraise

Américano

Ti'Punch

Cocktail de Fruits Rhum

Spritz

Sex on a Beach

Pina Colada

Caipirinha

8.9€

SANS ALCOOL

Cocktail de Fruits

Virgin Mojito

Virgin Mojito Fraise

Virgin Pina Colada

4.2€

DIGESTIFS

Get 27 | **31** | **Manzana** | **Grappa** | **Marie Brizzard**

Patxaran | **Cognac VSOP** | **Armagnac**

Et beaucoup d'autres ...

NOS ENTRÉES

À partager ... Ou pas ...

Oeuf mayonnaise Un classique ... Simplement	6€
Foie gras de canard mi-cuit maison Un morceau de foie gras de canard de qualité supérieure, lentement cuit pour une texture fondante et un goût riche Accompagné d'une touche de confiture de figues	24€
Oeuf cocotte au foie gras L'alliance parfaite du crémeux de l'œuf et de la richesse du foie gras, une explosion de saveurs en toute simplicité	16€
Assiette de jambon de pays Un choix de jambon de qualité supérieure, tranché finement pour révéler toute sa saveur	12€
Burratta à l'huile d'olive Extra Vierge Boules de mozzarella au coeur fondant 220gr	11€
Assiette de bulots	10€
Bouquet de crevettes rose	11€
Assiette de saumon fumé et citron	13€
Assiette de langoustines	15€
Supions grillés au chorizo Petits calamars sautés à la plancha	15€
Huitres N°2 (Origine selon arrivage) Par 6 Par 9 Par 12	13€ 15€ 19€

NOS TAPAS

(2/3 PERSONNES)

LA PLANCHE APERO Chiffonade de serrano, pâté basque, piments doux basque, chorizo	11€
LA PLANCHE DU PAYS Foie gras de canard mi-cuit, saucisson, salami, jambon de pays	18€
LA PLANCHE DE LA MER 6 huitres, crevettes rose, langoustines, bulots	20€

NOS SALADES

Salade de Tricandilles Tricandilles, croûtons, ail, persil, salade verte	15€
Salade Cesar Poulet, parmesan, oeufs, croûtons, sauce cesar, salade verte	14€
Salade Landaise Gésiers confits, pignons, tomates, magrets fumés, salade verte	15€
Salade Bergère Chevre sur toast, huile d'olive, basilic, jambon de pays, salade verte	13€
Salade Montagnarde Reblochon chaud, jambon blanc, noix, salade verte	14€
Salade de L'Océan Thon, crevettes, chiffonade de saumon fumé, sauce blanche, salade verte	13€
Salade du Delice Foie gras poêlé, jambon de pays, magrets grillées, salade verte	17€
Salade du Chef Miette de morue, persillade, st-Jacques grillées, salade verte	17€
Salade Parmesane Jambon de pays, copeaux de parmesan, dès de chèvre, tomate, pesto, salade verte	14€
Salade Périgourdine Confit de canard, magrets fumés, gésiers confits, tomates, salade verte	17€
Salade Fermière Champignon de Paris frais, gésiers confits, foie gras mi-cuit maison, tomates, salade verte	17€
Salade Burratina Burratta 220gr, tomates cerises, jambon de pays, pesto, salade verte	16€

MENU ENFANT (-10 ans)

10€

Steak haché tradition ou pasta bolognaise / glace 2 boules au choix / soda au choix

NOS VIANDES

Bavette XXL coeur d'aloiseau Env 300gr	22€
Entrecôte aux échalotes Env 400gr	27€
Tournedos de boeuf (Rossini suppl. 4€) Env 300gr	27€
Steak Tartare de boeuf au couteau Préparé par nos soins Env 300gr	20€
Steak tartare de boeuf italien au couteau Huile d'olive, pesto, parmesan / Préparé par nos soins Env 300gr	20€
Côte de boeuf de OUF XXL Pour 1 personne. Env 800gr	42€
La planche du BON-VIVANT Pour 1 personne. Assortiment 4 viandes : Bavette d'aloiseau 160gr, 1/2 magret de canard, confit de canard, chorizo grillé, Frites fraîches	36€
Confits de canard	21€
Magret de canard ENTIER Env. 320gr	23€
Jarrets de porc grillées Sauce Moutarde. Env 350gr	21€
Côte de veau grillée à la persillade Env 350gr	26€
Camembert tiède, charcuteries et frites fraîches Jambon de pays, coppa, salami, jambon blanc	18€

NOS BURGERS

Maxi BURGER MAISON Steak haché charolais 180gr, tomate, oignons, sauce burger, salade	16.5€
Maxi BURGER MAISON LANDAIS Steak haché charolais 180gr, foie gars de canard poêlé, tomate, oignons, salade	20€
Maxi BURGER MAISON BASQUE Steak haché charolais 180gr, brebis basque, piquillos, sauce basque aux poivrons, salade	19€
Maxi BURGER MAISON SUÈDOIS Saumon Fumé, tomates, salade, oignons, ciboulette, Sauce Tartare	17€

NOS PRODUITS DE LA MER

Gratin de Noix de Saint-Jacques

Fondue de poireaux, champignons de paris, Gratiné à la chapelure

19€

Cassolette de morue sauce Saint-Jacques

À la crème et pommes vapeur

20€

Gambas à la plancha

6 pièces, et ses pommes de terre sautés à la persillade

22€

NOS PASTAS

Lasagne

La même recette depuis 1982 ... Boeuf, bolognaise, jambon blanc, crème

22€

Pasta à la truffe d'été

Crème et Basilic (suppl. Burratta 6€)

18€

Pasta aux noix de saint-jacques

Crème citronnée

19,50€

Pasta Bolognaise

13€

Pasta Duo Terre Mer

Noix de st-jacques, chorizo, foie gras poêlé, crème

Pennes
ou
Spaghettis

21€

Pasta 4 Fromages

Emmental, chèvre, gorgonzola, parmesan : à la crème

15€

Pasta Carbonara

Façon Piccolo, Lardons, crème, champignon, jaune d'oeuf

15,50€

Pasta aux fruits de mer Royale

Moules, calamars, gambas, langoustines, crevettes roses, ail, huile d'olive

21€

LES VINS

Les millésimes peuvent varier, n'hésitez pas à nous demander.



LE VIN DU MOIS
Voir ardoise

32€



ROUGES 75cl

AOC PESSAC LÉOGNAN

Le Dauphin D'olivier

2nd vin du Chateau Olivier | Léognan

36€

Chateau Coucheroy

2nd vin du Chateau Rochemorin | Martillac

39€ 37.5cl 20€

Chateau Coquillas

2nd vin du Chateau de France | Léognan

40€ 37.5cl 20.5€

Chateau le Petit Chevalier

2nd vin Domaine de chevalier | Léognan

41€

Picque Caillou

| Mérognac

41€

Le cadet de L'Arrivet Haut-Brion

2nd vin du Chateau L'arrivet Haut-Brion | Léognan

43€

Domaine de la solitude

| Martillac

48€

Le Petit Smith Haut Lafitte

2nd vin Chateau Smith Haut Lafitte | Martillac

51€

Chateau Carbonnieux

| Léognan

57€

AOC GRAVES

Notre Graves du moment

31€ 37.5cl 16€

AOC SAINT-EMILION

Le Clos de la Gaffelière

2nd vin du Chateau Gaffelière | Saint-Émilion

39€ 37.5cl 20€

Chateau Pipeau

| Saint Emilion

47€

BLANCS 75cl

IGP CÔTES DE GASCOGNE

Domaine de UBY N°4

Vin Blanc doux Gros et Petit Manseng | Cazaubon

23€

AOC PESSAC LÉOGNAN

Chateau Coucheroy

2nd vin du Chateau Rochemorin | Martillac

38€

Le Dauphin D'olivier

2nd vin du Chateau Olivier | Léognan

36€

Chateau le Petit Chevalier

2nd vin Domaine de chevalier | Léognan

41€

Chateau Carbonnieux

| Léognan

57€

AOC GRAVES

Notre Graves du moment

31€

ROSÉS 75cl

Le Rosé du moment
Voir ardoise

22€

Rosé de provence

23€ | 37.5cl 12€

AOP Côte de Provence cru classé

26€ | 37.5cl 13.5€

Lambrusco Rosé

DOC Amabile | Vin Italien Pétillant

23€

VINS AU VERRE et carafes

ROUGES

Verre
12.5cl

Carafes
50cl 1L

Chateau Coucheroy | Pessac Léognan
2nd vin du Chateau Rochemorin | Martillac

6.9€

Chateau Pipeau | Saint-Émilion Grand cru

7.5€

Bordeaux AOC

4.8€

7.2€

14€

Médoc AOC

4.8€

7.2€

14€

Graves AOC

4.8€

7.2€

14€

ROSÉS

Rosé AOC

4.8€

7.2€

14€

Lambrusco Rosé | DOC Amabile | Vin Italien Pétillant

4.8€

7.2€

14€

BLANCS

Sauvignon blanc

4.8€

7.2€

14€

Domaine de UBY N°4 Blanc doux Gros et Petit Manseng | Cazaubon

4.8€

7.2€

14€