

**LES HUÎTRES****OYSTERS****Huîtres du Bassin N°3**  
Charles ROZAN

Les 6 :	12,00 €
Les 9 :	18,00 €
Les 12 :	24,00 €

**Parc de L'Impératrice N°3**  
Joël DUPUCH

Les 6 :	15,00 €
Les 9 :	22,00 €
Les 12 :	29,00 €

Saucisse grillée en accompagnement : 3,00 €

*With Grilled Sausage*

**LES ENTREES****STARTERS**

Œufs Durs Mimosa	5,90 €
Soupe à l'Oignons	8,00 €
Œufs en Meurette	9,50 €
Filets de Hareng Marinés, Pommes Tièdes	10,00 €
Escargots, Beurre Maître d'Hôtel	10,00 €
Terrine du Chef Maison	10,00 €
Camembert Rôti au Lard, Tomates Confites, Pistou	11,00 €
Poireaux Vinaigrette, Oeuf Poché, Huile de Truffe	11,00 €
Salade de Poulet Façon César	13,50 €
Salade Landaise au Foie Gras de Canard	15,00 €
Terrine de Foie Gras Mi-Cuit au Lillet, Chutney d'Oignons Rouges	17,50 €

## LES GRILLADES

## GRILLED MEAT

<b>Andouillette AAAAA</b>	16,50 €
<b>Rognons de Veau, Persillade ou Moutarde à l'Ancienne</b>	19,50 €
<b>Magret de Canard</b>	22,00 €
<b>Entrecôte, Bordelaise ou au Poivre (300 g)</b>	24,00 €
<b>Côte de Bœuf et son Os à Moelle 1 kg minimum (2 pers.)</b>	59,00 €

Sauce au Choix : Roquefort, Poivre, Bordelaise, Échalotes Cuites  
*Sauce of your Choice : Blue Cheese, Pepper, Bordelaise (Red Wine), Baked Shallots*

## LES VIANDES

## MEAT

<b>Tartare de l'Orléans</b>	19,00 €
<b>Tartare de Bœuf à l'Italienne</b>	21,00 €
<b>Blanquette de Veau à l'Ancienne, Riz Pilaf</b>	19,00 €
<b>Tête de Veau, Pommes Vapeurs, Sauce Gribiche</b>	20,00 €
<b>Foie de Veau à l'Ancienne ou Déglacé</b>	22,00 €

**LES POISSONS****FISH**

<b>Pavé de Thon Mi-Cuit, Sésame, Wok de Légumes, Sauce Soja</b>	22,00 €
<b>Tronçon de Merlu à l'Espagnole, Piperade Maison</b>	22,00 €
<b>Risotto de Gambas à la Citronnelle, Gingembre, et Poivrons 3 Couleurs</b>	23,00 €
<b>Pavé de Maigre, Tagliatelles et Tagliatelles de Légumes</b>	25,00 €
<b>Purée de pommes de terre, Légumes du jour, Frites maison à la graisse de canard, Salade du marché</b> <i>Mashed Potatoes, Vegetables of the day, Homemade French Fries, Salad from the Market</i>	4,00 €

Nous vous garantissons que tous nos plats sont élaborés sur place par nos cuisiniers,  
A base de produits frais et que nos poissons proviennent de la  
Criée d'Arcachon, de Royan ou de la Côtinière.

*Prix Nets TVA au taux de 10 % incluse (20% sur les Alcools) et Service compris*

**POUR LES ENFANTS SAGES !****AND FOR GOOD CHILDREN**

<b>Hamburger du Chef</b>	15,00 €
--------------------------	---------

**ET POUR FINIR****DO NOT FORGET TO CONCLUDE WITH**

<b>Assiette de Brebis des Pyrénées et sa Confiture de Cerise Noire</b>	6,50 €
<b>Crème Brûlée Vanille Bourbon</b>	6,50 €
<b>Mousse au Chocolat</b>	7,00 €
<b>Baba au Rhum et son verre de Diplomatico (2cl)</b>	7,50 €
<b>Tarte Tatin</b>	8,00 €
<b>Profiteroles au Chocolat</b>	9,00 €
<b>Colonel</b>	10,00 €
<b>Café Gourmet (Café + 1 boule de glace <i>MÖVENPICK</i>)</b>	5,20 €
<b>Café Gourmand</b>	9,00 €
<b>Coupe de Glaces &amp; Sorbets <i>MÖVENPICK</i> 2 Boules</b>	6,00 €
<b>3 Boules</b>	7,50 €

**Crèmes Glacées** : Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Rhum Raisin,  
Caramel, Stracciatella

**Sorbets** : Cassis, Framboise, Citron & Citron Vert, Passion & Mangue  
Abricot, Double Crème & Meringue

*En accord avec la Loi : L-112-8 du Code Monétaire et Financier  
nous n'acceptons plus les chèques*