

LES HUÎTRES du Bassin d'Arcachon

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 €

LES GRIGNOTAGES Seul ou à partager

Grenier Médocain	10,50€
Assiette de Jambon d'Italie	12,00€
Plateau de Charcuteries (Cochons noirs)	17,00€
Camembert Rôti	12,00€

LES ENTREES de Saison

Soupe à l'Oignon	10,00€
Oeufs Durs Mimosa	5,90€
Poireaux vinaigrettes	11,00€
Terrine de Foie Gras Mi-Cuit au Lillet, Chutney d'Oignons Rouges	22,00€
Escargots , Beurre Maître d'Hôtel	10,00€
Boudin Noir aux Pommes « Christian Parra »	12,00€
Filet de Hareng Marinés, Pommes Tièdes	12,00€

LES SALADES Gourmandes

Salade de Poulet Façon César	13,50 €
Salade Landaise au Foie Gras de Canard	16,50 €
Salade de Cabécou Rôti au Miel	12,00 €

LES PLATS MIJOTES à l'ancienne

Blanquette de Veau à l'Ancienne, Riz Pilaf	18,00 €
Souris d'Agneau aux Haricots Tarbais	19,50 €

LES GRILLADES de Viande

Andouillette AAAAA	16,50 €
Confit de canard	19,00 €
Rognons de Veau, Persillade ou Moutarde à l'Ancienne	19,50 €
Côtelettes d'Agneau	23,00€
Magret de Canard	23,00 €
Côte de Bœuf et son Os à Moelle 1 kg minimum (2 pers.)	62,00 €

*Servis avec des frites cuites à la graisse de canard
Sauce au Choix : Roquefort, Poivre, Bordelaise, Échalotes Cuites*

VIANDE D'EXCEPTION d'Argentine

Noix d'Entrecôte (250g)	23,00€
Bavette (250g)	28,00€

PLATS INCONTOURNABLES des Brasseries

Burger Basque au Fromage de Brebis, Frites Maison & Salade Verte	17,00€
Rigatoni aux Cèpes, Foie Gras & Lardons	25,00€
Tartare de l'Orléans	19,00€
Tartare de Bœuf à l'Italienne	21,00€
Tête de Veau, Pommes Vapeurs, Sauce Gribiche	20,00€
Foie de Veau à l'Ancienne ou Déglacé	22,00€

LES POISSONS **de la Criée**

Pavé de Thon Mi-Cuit, Sésame, Wok de Légumes, Sauce Soja	22,00 €
Dos de Cabillaud, écrasé de pommes de terre	21,00€
Tronçon de Merlu à l'Espagnole, Piperade Maison	22,00 €
Risotto de Gambas à la Citronnelle, Gingembre & Poivrons	22,00 €
Poisson du Moment (Selon arrivage & la saison)	24,00€

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.

PLAISIR VEGETARIEN **Journée sans viande**

Linguine	11,00€
Salade Végétarienne	10,00€

Menu Enfant

1 sirop au choix, 1 steak haché frites, 1 boule de glace au choix	15,00€
---	--------

FROMAGES AFFINES **Fromagerie Nador**

Assiette de Brebis Ossau Iraty AOP Fermier du Béarn	8,00€
Assiette de 3 fromages AOP du moment	12,00€

LES DESSERTS **Faits Maison**

Crème Brûlée Vanille Bourbon	6,50 €
Pêche Melba	8,00 €
Poire Belle-Helene	8,00 €
Coulant au chocolat	8,00 €
Mousse au Chocolat	7,00 €
Baba au Rhum et son verre de Rhum (2cl)	7,50 €
Tarte Tatin	8,00 €
Profiteroles au Chocolat	10,00 €

GLACES MÖVENPICK **Origine suisse**

Coupe de Glaces & Sorbets	2 Boules	6,00 €
	3 Boules	7,50 €

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

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

CAFE

Café Gourmand	9,00 €
Café Gourmet (Café + 1 boule de glace MÖVENPICK)	5,20 €
Colonel	10,00 €

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