

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 €
Escargots, Beurre Maître d'Hôtel	10,00 €
Gaspacho	10,00 €
Melon au Porto	10,00 €
Melon, Jambon d'Italie	13,00 €
Salade Végétarienne	10,00 €
Salade Cabecou, Rôti au Miel	12,00 €
Boudin Noir aux Pommes « Christian PARA »	12,00 €
Filets de Hareng Marinés, Pommes Tièdes	12,00 €
Assiette de Jambon d'Italie	12,00 €
Salade Fraicheur, Chair de Crabe	17,00 €
Salade de Poulet Façon César	13,50 €
Carpaccio de Bœuf, Sauce Pistou et Parmesan	14,00 €
Tomate Mozzarella Di Bufala	15,00 €
Salade Landaise au Foie Gras de Canard	16,50 €
Foie Gras de Canard au Lillet	22,00 €



LES GRILLADES

GRILLED MEAT

Andouillette AAAAA	16,50 €
Brochette de Rognons de Veau, Moutarde à l'Ancienne	19,50 €
Côtelettes d'Agneau et sa Crème d'Ail	23,00 €
Magret de Canard	23,00 €
Entrecôte, Bordelaise ou au Poivre (300 g)	24,00 €
Bavette « Argentine, Uruguay » (Guarda Pampa viande d'exception)	28,00 €
Côte de Bœuf et son Os à Moelle 1 kg minimum (2 pers.)	62,00 €

Frites cuites à la graisse de canard

Sauce au Choix : Roquefort, Poivre, Bordelaise, Échalotes Cuites

Sauce of your Choice : Blue Cheese, Pepper, Bordelaise (Red Wine), Baked Shallots

LES VIANDES

MEAT

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

FISH

Pavé de saumon et son riz blanc	18,00 €
Dos de Cabillaud, Ecrasé de Pommes de Terre	21,00 €
Pavé de Thon Mi-Cuit, Sésame, Wok de Légumes, Sauce Soja	22,00 €
Tronçon de Merlu à l'Espagnole, Piperade Maison	22,00 €
Risotto de Gambas	22,00 €
Pavé de Maigre, Tagliatelles et Tagliatelles de Légumes	25,00 €
Purée de pommes de terre, Légumes du jour, Frites maison à la graisse de canard, Salade du marché <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..

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

POUR LES ENFANTS SAGES !

AND FOR GOOD CHILDREN !

Hamburger du Chef	15,00 €
--------------------------	---------



ET POUR FINIR

DO NOT FORGET TO CONCLUDE WITH

Assiette de Brebis des Pyrénées et sa Confiture de Cerise Noire	6,50 €
Crème Brûlée Vanille Bourbon	6,50 €
Mousse au Chocolat	7,00 €
Profiteroles au Chocolat	10,00 €
Colonel	10,00 €
Café Gourmet (Café + 1 boule de glace <i>MÖVENPICK</i>)	5,20 €
Café Gourmand	9,00 €
Coupe de Glaces & Sorbets <i>MÖVENPICK</i> 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

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