



Huîtres du Bassin d'Arcachon,

Les 6

Les 9

Les 12

Traditionnellement agrémentées de saucisses grillées .....

Quatuor de Tartare de Légumes *(entrée rafraîchissante de légumes onctueux et croquants)* .....

Fromage de Chèvre Frais sur ses Légumes Grillés et Marinés .....

*(la douceur du fromage alliée au parfum d'ail et basilic)*



Gambas en Brochette et son Gaspacho *(mariage chaud-froid)*.....

Mousse Fraîche de Poireaux aux Saint-Jacques Poêlées *(alliance Terre/Mer)* .....

Carpaccio de Saumon et de Lotte *(fines tranches de poisson, huile d'olive et citron vert)*.....

Terrine de Foie Gras de Canard Maison .....

*(mi-cuit et relevé d'une pointe de sel de Guérande)*

Émincé de Mangue au Jambon de Canard Fumé du Sud Ouest.....

*(mariage frais sucré-salé)*



😊 Prix en baisse /TVA



## SALADES

	Petite faim	Grande Faim
Salade « Exotique » .....	.....	.....
<i>(salade, cœur de palmier, ananas, crevettes roses, avocat, soja, tomate)</i>		

Salade « Niçoise » .....	.....	.....
<i>(salade, haricots verts, tomate, fèves, poivrons, œuf dur, anchois, olives noires)</i>		

Salade « César » .....	.....	.....
<i>(salade, poulet grillé et émincé, sauce César, parmesan, croûtons, lardons)</i>		

Salade de « Roquette à l'Italienne » .....	.....	.....
<i>(jambon de Parme, tomate confite, mozzarella, parmesan, croûtons)</i>		

Salade Chaude au Roquefort .....	.....	.....
<i>(salade, blanc de poulet, pommes de terre)</i>		

## PÂTES

Farfadelles aux Légumes parfumés au Thym et Parmesan .....

Linguini au Chèvre Frais .....



LE PLAT DU JOUR .....

LE MENU DU JOUR (uniquement les midis du lundi au vendredi) .....

présentés sur le tableau central

NOS SUGGESTIONS DU JOUR

présentées sur nos ardoises



😊 Prix en baisse /TVA



## VIANDES

Tartare de Bœuf du Bistrot cru ou en Aller/Retou .....

*(250g de viande, pommes frites maison et sa salade à volonté)*

Entrecôte de Bœuf Charolais Grillée Sauce au Choix .....

*(300g minimum, légèrement persillée et goûteuse)*

Rognon de Veau à la Moutarde Ancienne, Pommes Grenailles .....

*(servi entier, à déguster de préférence rosé)*

Véritable Andouillette (AAAAA) – Moutarde Ancienne .....

*(Association Amicale des Amateurs d'Andouillettes Authentiques)*

Tournedos de Magret de Canard du Sud-Ouest au Jus Caramélisé à l'Orange.....

*(2 pièces : autre façon d'apprécier le canard...)*

Côtes d'Agneau dans le Filet grillé, Ail en Chemise .....

*(tendres et goûteuses, morceaux de choix)*



## POISSONS

Brochettes de Saint-Jacques et Gambas *(à la plancha avec sa sauce citronnée)*.....

Dorade Royale Poêlée *(servie avec une crème de poivrons rouges)*.....

Sole « Belle Meunière » *(en direct d'Arcachon de 600 g minimum)* .....

Saumon à l'Unilatéral *(grillé sur sa peau, crème ciboulette et lardons, piperade)* .....

Pavé de Maigre Rôti sur sa Peau Croustillante à la Concassée de Tomate au Basilic .....

*(poisson à chair blanche de nos côtes Atlantique à la plancha)*



À VOTRE DEMANDE, NOUS VOUS SERVIRONS À VOLONTÉ :

Nos Sauces : BBQ – Echalottes crues ou confites – Poivre Vert – Foie gras – Roquefort

Nos légumes : Haricots verts – Salade – Pommes « grenailles »

Pommes frites maison – Risotto - Ratatouille

😊 Prix en baisse /TVA

PRIX TTC - Service compris

Photos non contractuelles



Café Gourmand ( <i>assortiment de mini desserts</i> ) .....	😊
Moelleux au Chocolat Maison ( <i>mi-cuit, accompagné d'une boule de glace Cerise</i> ) .....	😊
Assiette de Fromages de France ( <i>assortiment de quatre fromages et sa petite salade</i> ) .....	😊
Fromage de Brebis des Pyrénées AOC .....	
<i>(fines tranches servies avec sa confiture de Cerises noires)</i>	
Irish Coffee ( <i>classique à boire bien chaud...</i> ) .....	
Chaud – Froid de Fruits de Saison .....	😊
<i>(émincé de fruits frais surmontés d'un Sabayon au Grand Marnier gratiné)</i>	
Assiette « Tout Chocolat » ( <i>succés, moelleux, flan, glace au piment d'Espelette</i> ) .....	
Carpaccio d'Ananas .....	😊
<i>(servi avec sa glace à la pâte d'Amande et brisures d'amandes caramélisées)</i>	
Trilogie de Crèmes Brûlées ( <i>fraise, abricot, fruits rouges</i> ) .....	😊
Panier Gourmand ( <i>fraises au sucre avec ou sans Chantilly en saison</i> ) .....	



**NOUS AVONS SÉLECTIONNÉ ÉGALEMENT UN CHOIX DE GLACES ET DE SORBETS ÉLABORÉS PAR NOTRE MAÎTRE ARTISAN GLACIER**

**GLACES : (3 boules) .....**

- Café 100 % arabica
- Vanille Macadamia
- Chocolat Valrhôna
- Banane Marbrée
- Noix de Pécan
- Cerise Amarena

**SORBETS PLEINS FRUITS : (3 boules) .....**

- Fraise des Bois
- Pêche de Vigne
- Orange Sanguine
- Citron avec Feuille de Basilic
- Figue



\*(jusqu'à 10 ans)

**MENU ENFANT\***

Entrée au Choix :  
Assiette de Charcuterie ou Salade Niçoise  
ou éventail de Tomate et Mozzarella

Plat au choix :  
Steack Hâché ou Nugget's ou Saucisses grillées

Dessert au choix :  
Glace ou Sorbet ou Gâteau au Chocolat ou Dessert du Jour

😊 Prix en baisse /TVA

# DESSERTS