

Notre carte



POUR PATIENTER

- Taquitos de merlu (*Merlu en friture*) 6,10 €
- Viande de bœuf de Galice maturée fumée, petits cornichons extra fins 12,80 €
- Paletta de Jabugo triple X 100% Bellota de **MAXIMILIANO** à Séville 16,80 €
Coupé main - 36 mois de séchage - Accompagnée de beurre à la fleur de sel de Noirmoutier



ENTREES

- 6 huîtres Spéciales n°3 de la maison Yves Papin du bassin de Marennes Oléron 17,50 €
- 9 huîtres Spéciales n°3 de la maison Yves Papin du bassin de Marennes Oléron 25,80 €
- 12 huîtres Spéciales n°3 de la maison Yves Papin du bassin de Marennes Oléron 34,10 €
- Minis tacos au porc confit 9 heures, poivrons, oignons confits, guacamole, chimichurri, coriandre, citron vert 13,00 €
- Os à moelle gratiné, beurre marchand, oignon confit, salade 13,50 €
- Asperges blanches de Cestas en Gironde, sauce gribiche 14,80 €
- Burrata di bufala, concassé de tomates basilic et pesto rosso, focaccia 15,00 €
- Ceviche de maigre, leche de tigre, grenade, oignon rouge, pistache 15,00 €
- Poêlée d'encornets à l'espagnole, chorizo Bellota, ail persil citron 15,80 €
- Fricassée de tricandilles déglacées au verjus 17,80 €

PLATS

- Pavé de maigre, crémeux de petits pois, citron, basilic, tagliatelles de courgettes jaunes, vierge aux herbes, tomate, oignon rouge, poivron, chorizo Bellota, pistaches 26,80 €
- Tempura de gambas, crémeux carotte-basilic-agrumes, tomates grappes confites, bisque, asperges vertes 25,80 €
- Mi-cuit de thon rouge de ligne de Méditerranée, crémeux d'asperges blanches, condiment ail des ours, fenouil à l'huile de laurier 34,00 €
- Escargots à la bordelaise (400 gr environ) 35,00 €
- Magret de canard gras extra des Landes grillé entier (400 gr env.), sauce au miel-cassis 27,90 €
En Rossini (Avec escalope de foie gras de canard de la Maison Castaing dans Les Landes) Suppl. 9,95 €
- 1/2 magret de canard gras extra des Landes grillé (200 gr env.), sauce au miel-cassis 15,95 €
En Rossini (Avec escalope de foie gras de canard de la Maison Castaing dans Les Landes) Suppl. 9,95 €
- Pigeonneau entier de la ferme de Mios grillé à la plancha, jus réduit 36,95 €
- 1/2 pigeonneau de la ferme de Mios grillé à la plancha, jus réduit 19,00 €
- Rognon de veau poêlé, sauce moutarde à l'ancienne 22,80 €

avec accompagnement au choix



SUPPLEMENTS

- Purée de pomme de terre du chef 3,50 €
- Frites maison 3,50 €
- Salade verte 2,00 €
- Sauce béarnaise 3,00 €



Depuis sa création en 1927, le Chiopot est l'ambassadeur des races à viandes et vous propose des viandes d'exception

Viande de race LIMOUSINE - Origine France

- | | |
|--|---------------|
| - Côte (1,6 kg environ - Pour 3 personnes), sauce béarnaise | 106,00 € |
| - Côte (1,2 kg environ - Pour 2 personnes), sauce béarnaise | 78,80 € |
| - L'entrecôte (400 gr environ), médaillon de moelle | 29,80 € |
| - Le faux-filet (400 gr environ) | 29,80 € |
| - 1/2 faux filet bardé de ventrèche bigourdane | 19,50 € |
| - Tournedos de filet de bœuf | 28,20 € |
| <i>En Rossini (Avec escalope de foie gras de canard de la Maison Castaing dans Les Landes)</i> | Suppl. 9,95 € |



- | | |
|--|---------|
| - Onglet de bœuf, échalotes crues ou confites (Origine Allemagne) | 24,60 € |
| - Tartare de bœuf traditionnel avec œuf de poule bio à cheval (Origine France) | 21,90 € |

Avec garnitures au choix

Frites maison ou Purée de pomme de terre du chef ou Salade verte

FROMAGES

- Assiette de fromages sélection (*Brie de Meaux fermier et Comté AOP affiné 24 mois*) 11,80 €

DESSERTS

Afin de mieux vous servir, il est recommandé de commander vos desserts en début de repas

- Moelleux au chocolat noir guanaja 70% servi tiède et coulant et sa boule de glace vanille
Notre spécialité - (à commander en début de repas) 11,80 €
- Profiteroles au chocolat 10,80 €
- Baba au rhum, sirop agrumes, chantilly vanille 10,80 €
- Brioche perdue, caramel beurre salé et boule de glace vanille 9,80 €
- Salade de fraises, coulis de fraise 8,80 €
- Mousse au chocolat noir Guanaja 70% VALRHONA et ses copeaux 8,80 €
- Riz au lait crémeux 8,20 €
- Café, déca ou thé gourmand 10,80 €

GLACES, SORBETS ET COUPES GLACEES

- Glaces 3 boules parfums au choix 7,40 €
Vanille, café, chocolat, rhum-raisins, caramel beurre salé, pistache, menthe-chocolat
- Sorbets 3 boules parfums au choix 7,40 €
Citron vert, cassis, framboise, fraise, mangue-passion
- Café liégeois à l'ancienne (*Glace café, glace vanille, crème de café, chantilly*) 8,80 €
- Chocolat liégeois (*Glace chocolat, glace vanille, sauce chocolat, chantilly*) 8,80 €
- Coupe colonel (*Sorbet citron arrosé de vodka*) 9,40 €

COCKTAILS COFFEE

- Jamaican Coffee (*Rhum Jamaica 4cl, café Soubira, sirop de sucre de canne, chantilly*) 10,00 €
- French Coffee (*Cognac Ragnaud Sabourin VS 4cl, café Soubira, sirop de sucre de canne, chantilly*) 10,00 €
- Irish Coffee (*Irish Whiskey Jameson 4cl, café Soubira, sirop de sucre de canne, chantilly*) 10,00 €