

Notre carte



La carte du restaurant

À partager

Sardines à l'huile d'olive - 9€

Accompagnées de beurre demi-sel et pain grillé

Croquetas maison de jambon Serrano (6 pièces) - 12€

Paletta de Jabugo triple X

100% Bellota - 17€

de MAXIMILIANO à Séville tranché main - 36 mois de séchage - Accompagnée de beurre demi-sel

Encornets persillade - 9 €

Les huîtres

Huîtres de la maison Yves Papin du bassin de Marennes Oléron, Spéciales N°3 :

Par 6 - 18€

Par 9 - 27€

Par 12 - 35€

Les entrées

Rose de céleri rôti - 12€

au beurre noisette,
crème de Grana Padano (parmesan)

Aubergine laquée - 13€

crumble de fêta et vierge de concombre, pomme, pignon de pin

Stracciatella - 15€

ceviche de tomates panachées,
gressins de foccacia

Terrine de foie gras de canard extra au Loupiac - 20€

servi avec un verre de sauternes
supplément 10€

Os à moelle gratiné - 11€

beurre marchand, oignon confit

Oeuf Parfait - 14€

crème de chou-fleur et lard de Colonata

Fricassée de tricandilles - 16€

en persillade déglacée au vinaigre de vin

Les Viandes

Les viandes de race Limousine - Origine France

L'Entrecôte - 30€

400 gr environ, médaillon de moelle

Le Faux-filet - 30€

400 gr environ, médaillon de moelle

Le Tournedos de filet - 28€ en Rossini (supp. 10€)

Avec escalope de foie gras de canard

La Bavette - 22€

échalotes crues ou confites

La Côte de boeuf à partager pour deux - 80€ environ 1,2Kg

pour trois - 112€ environ 1,6Kg

sauce Béarnaise

Le Tartare de boeuf - 21€

traditionnel avec oeuf de poule
bio à cheval

La Volaille

Le Magret de canard

des Landes grillé, sauce miel-cassis

entier - 28€

demi - 18€

en Rossini (supp. 10€)

avec escalope de foie gras de canard

Le Pigeonneau

de la ferme de Mios grillé à la
plancha, jus réduit

entier - 37€

demi - 22€

Le Veau

Le Rognon de veau - 23€

en fricassée, sauce moutarde à
l'ancienne

La Côte de veau

à partager à deux - 76€

de Nouvelle-Aquitaine, jus corsé au
thym (env. 700gr)

Accompagnées de garnitures au choix

Frites maison ou Purée du moment ou Poêlé de légumes de saison

Les Poissons

Le Pavé de saumon - 21€

laqué au miso, riz Venere aux herbes
et coleslaw

La Poêlée d'encornets - 24€

à la piperade, crumble d'ail noir,
purée du moment

Le Mi-cuit de thon rouge de ligne - 30 €

pétales d'oignons confits, chimichurri,
chou romanesco

La conserverie

Les Escargots à la bordelaise de la maison Bonin - 35€

Le Fromage

Notre assiette de fromages - 12€

Sélection de fromages affinés

Les Desserts

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

La Pavlova - 9€

aux fruits exotiques

La Tartelette aux fruits rouges - 10€

et crème diplomate à la pistache

Le Moelleux au chocolat noir du Chiopot - 12€

chocolat noir guanaja 70% servi tiède et coulant et sa boule de glace vanille (à commander en début de repas)

La Brioche Perdue - 10€

caramel beurre salé et boule de glace vanille

La Mousse Dulcey - 10€

coeur praliné, tuile croquante

Notre café, déca ou thé Gourmand - 12€

Coupes Glacées

Glaces :

1 boule - 4€

2 boules - 6 €

3 boules - 8 €

Parfums au choix : café, chocolat, rhum-raisins, caramel beurre salé, pistache, menthe-chocolat

Café liégeois à l'ancienne - 9€

glace café, glace vanille, crème de café, chantilly

Coupe Colonel - 10€

sorbet citron arrosé de vodka

Sorbets :

1 boule - 4€

2 boules - 6 €

3 boules - 8 €

Parfums au choix : citron vert, cassis, framboise, fraise, mangue-passion

Chocolat Liégeois - 9€

glace chocolat, glace vanille, sauce chocolat, chantilly

Cocktails coffee

Jamaican Coffee - 10€

Rhum Jamaica, café Soubira, sirop de sucre de canne, chantilly

Irish Coffee - 10€

Irish Whiskey Jameson, café Soubira, sirop de sucre de canne, chantilly

French Coffee - 10€

Cognac Ragnaud Sabourin VS, café Soubira, sirop de sucre de canne, chantilly