

<i>Lashimi de Thon.....</i>	<i>9,50e</i>
<i>Poêlée de coquillages et son beurre de coriandre.....</i>	<i>12,00e</i>
<i>Cassolette de moules marinières.....</i>	<i>9,00e</i>
<i>Bulots aioli.....</i>	<i>9,50e</i>
<i>Cartare de saumon aux agrumes.....</i>	<i>9,50e</i>
<i>Cervelle de canut (fromage frais, fines herbes...).....</i>	<i>6,50e</i>
<i>Camembert rôti, confiture de figues, Chapelure de noisette.....</i>	<i>7,50e</i>
<i>Croquettes de Brie panées, salade.....</i>	<i>7,00e</i>
<i>Planche de fromages.....</i>	<i>8,00e</i>
<i>Tataki de boeuf.....</i>	<i>8,50e</i>
<i>Cxistorra grillées.....</i>	<i>7,00e</i>
<i>Aiguillettes de poulet panés sauce aigre-douce.....</i>	<i>7,50e</i>
<i>Cassolette de Coeurs de canard persillés.....</i>	<i>6,50e</i>
<i>Foie gras mi-cuit maison chutney du moment et ses toasts.....</i>	<i>12,50e</i>
<i>Assiette de jambon Serrano et Pan con tomate.....</i>	<i>8,50e</i>
<i>Les Oeufs mimosa au piment d'Espelette</i>	<i>6,50e</i>



La carte

°° Le poisson °°

Steack de thon mi-cuit, poêlée de légumes, sauce vierge.....17,50€

La pêche du jour selon arrivage

Seiche persillée, Aioli maison, chorizo et légumes croquants....15,50€

°° Le coin du Boeuf °°

Cartare Charolais préparé *, condiments et parmesan.....15,00€

Entrecôte * 300 grammes, sauce poivre ou sauce roquefort.....19,00€

La pièce du boucher *.....15,50€

Côte de boeuf Charolaise * et son os à moëlle (env 1,2kg).....52,00€

°° Les indémodables °°

Brochette géante de viandes (Coustellou, Poulet mariné, Saucisse de Toulouse et Pavé de Rumsteack) *.....17,50€

Magret entier rôti, jus à l'ail, roquefort ou poivre *.....18,50€

Suprême de poulet, crème de pesto rouge et tagliatelles.....14,50€



°° *Les grandes salades* °°

Salade César: Poulet croustillant, Tomates confites, Parmesan, œuf poché, croûtons, sauce César14,50€

Salade Fromagère: Coast de Cabécou, Cantal, Bleu.....15,50€

Salade Sud-Ouest: Magret séché, Foie gras, Gésiers, Tomates confites, noix, croûtons.....17,00€

°° *Les Desserts* °°

Moëlleux chocolat.....6,00€

Cannelés maison, 1/2 nappage chocolat.....6,50€

Soupe Kiwi-fraise, granité orange-Campari.. 6,00€

Crème brûlée.....5,50€

Assiette de fromages.....8,00€

Profiteroles.....7,50€

Coupe de fruits frais et glace vanille.....6,50€

Dame blanche6,50€

Colonel 7,50€

Café gourmand..... 7,50€





°° Les Formules °°

° La Formule à 16,50€ °

.....
Burger de Boeuf Charolais *
(à la carte 14,50€)



Crème brûlée

ou
Moelleux au chocolat
ou
Café gourmand (sup 1,5 €)

° La Formule à 18,50€ °

.....

Cartare de Saumon

aux agrumes

ou

Tataki de boeuf



Seiche persillée, légumes
croquants et chorizo grillé,
Aïoli maison

ou

Suprême de poulet,
crème de pesto rouge
et tagliatelles

°° Le Midi uniquement °°

hors weekend et jours fériés

Plat du jour / salade du jour 10,50 €

Entrée / Plat 14,50 €

Salade ou Plat / Dessert 14,50 €

Entrée / Plat / Dessert 16,00 €

Grillade du moment 12,50 €

Nos plats étant élaborés
principalement à base de
produits frais cuisinés chaque jour,
veuillez nous excuser en cas de
rupture momentanée

* accompagnés de frites maison.

