



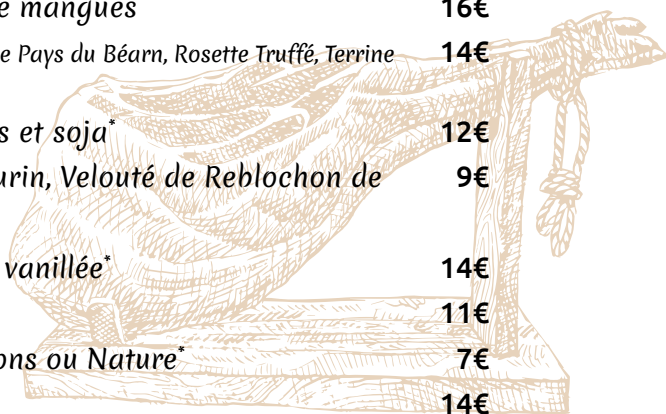
**La
Carte**

Notre chef reste à votre disposition pour étudier vos demandes personnalisées afin d'organiser votre anniversaire, réunions professionnelles ou familiales

Les Entrées* "A partager ou pas..."

*(Obligatoirement suivi d'un plat)

- Foie gras de canard, Pain au Miel et Chutney de mangues* 16€
- Planche de Charcuteries sélectionnées* (Jambon de Pays du Béarn, Rosette Truffé, Terrine du Chef et Coppa) 14€
- Mi-cuit de saumon, crémeux d'avocats, sésames et soja* 12€
- Œufs pochés parfait, Jambon truffé extra de Turin, Velouté de Reblochon de Savoie IGP et pomme de terre* 9€
- Cassolette de Noix de St-Jacques à la Bretonne vanillée* 14€
- Salade de Chèvre lardée au Miel* 11€
- Cassolette de Camembert au Miel, lardons oignons ou Nature* 7€
- Buffet de hors d'œuvre à Volonté* 14€



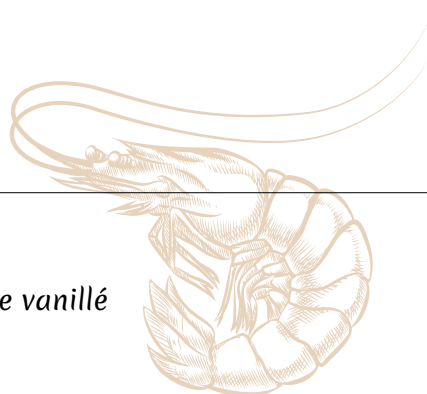
Les Grandes Salades

(Base Salade Mixte, tomate, maïs et croûtons)

- Salade du Sud-Ouest (Foie gras de canard, Gésiers, Cromesquis de canard) 26€
- Salade de Chèvres lardés au Miel 19€

Coté Mer

- Gambas décortiquées, flambées au Whisky 24€
- Noix de St Jacques roties, sauce vierge orange vanillé 26€



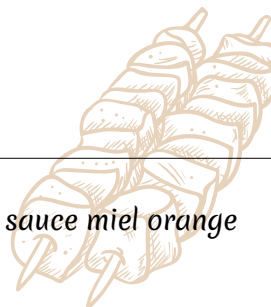
Les plats sont accompagnés de salade et une garnitures au choix :

Légumes du moment / Purée patates douces / Frites maison

Supplément garniture : +3€

Notre chef reste à votre disposition pour étudier vos demandes personnalisées afin d'organiser votre anniversaire, réunions professionnelles ou familiales

Les Brochettes



- Brochette de magret canard (Abricots, oignons, poivrons, pruneaux), sauce miel orange 24€
- Brochette de bavette d'Aloyau (poivrons, oignons), sauce π 25€

Les Plats

- Côte de Veau, crème de Parmigiano Reggiano 28€
- Entrecote française, sauce π 32€
- Magret de canard Entier IGP Sud-Ouest, Sauce Miel Orange 28€
- Cuisse de Canard confite, IGP Sud-Ouest, sauce foie gras 22€
- Souris d'Agneau braisée au miel 28€
- Cassolette de camembert nature ou persillé accompagné de frites, salade et jambon de pays Français 24€
- Croissant - Burger Montagnard (Pain croissant, raclette au lait cru IGP, compotée oignon et lard, steack 150gr, salade et sauce π) 24€



Les Plus pour accompagner vos plats

- Escalope de foie gras de canard poêlés 7€
- Sauce foie gras 4€
- Cassolette de camembert nature ou persillé 8€

Les plats sont accompagnés de salade et une garnitures au choix :

Légumes du moment / Purée patates douces / Frites maison

Supplément garniture : +3€

Notre chef reste à votre disposition pour étudier vos demandes personnalisées afin d'organiser votre anniversaire, réunions professionnelles ou familiales

Fromages

- Plateau de fromages sélectionné par nos soins accompagné de salade 9€

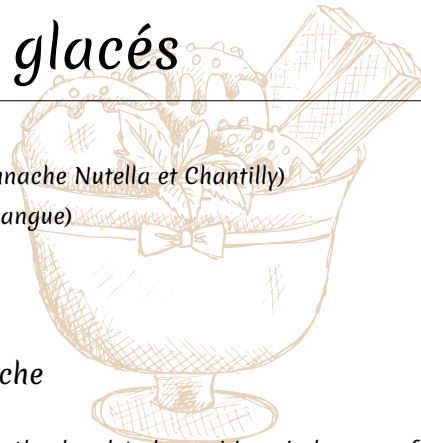
Nos desserts

- Moelleux chocolat, Ganache NUTELLA®, chantilly 8€
- La Tarte "Tintin", caramel au beurre salé, crème glacé au yaourt de St Malo 8€
- Verrine banane, Mascarpone, Speculos et Caramel au beurre salé 8€
- Baba au Rhum Diplomatico®, crème aux Agrumes 8€
- Café gourmand (Liègeois NUTELLA®, mini Baba au Rhum, Cannelé, Profitérole et rocher coco) 9€

Nos desserts glacés

- Coupe Kinder® Bueno (Glace noisette, Glace vanille, Ganache Nutella et Chantilly) 8€
- Pavlova Fruits exotiques (Ananas pochés, coulis de Mangue) 8€
- Banana Split 8€
- Poire "Belle Eléana" (Caramel au beurre salé) 8€
- Profiteroles Maison 8€
- Café/ Chocolat / Caramel Liégeois / Dame Blanche 7€
- Coupe de Glace (Deux parfums au choix) 6€

Glaces : vanille, chocolat, fraise, caramel beurre salé, pistache, menthe chocolat, rhum raisin, noix de coco, café
Sorbet : citron vert, cassis, framboise, mangue, ananas

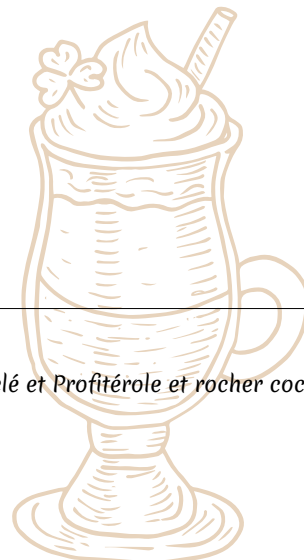


Coupes avec alcool

- Coupe Piña colada (Sorbet ananas, malibu) 8€
- Coupe Créole (Glace rhum raisin, rhum) 8€
- Coupe Colonel (Sorbet citron vert, vodka) 8€
- Coupe Iceberg (Glace menthe chocolat, Get27) 8€

Les cafés

- Café gourmand (Liègeois NUTELLA®, mini Baba au Rhum, Cannelé et Profitérole et rocher coco) 9€
- Caribbean coffee (Rhum) 8€
- Irish coffee (Whisky) 8€
- Café alcool (Déclinaison des 4 coupes alcools) 9€





Les Menus

Notre chef reste à votre disposition pour étudier vos demandes personnalisées
afin d'organiser votre anniversaire, réunions professionnelles ou familiales

Menu du Vigneron

(DU JOUR)

(servi uniquement le midi hors week-end, jours fériés et spéciaux)

Buffet de hors d'œuvre
+
Dessert ou Café
(Formule Express)

14,90€

Plat du jour
+
Dessert ou Café

14,90€

Buffet de hors d'œuvre
+
Plat du jour
+
Dessert ou Café

17,90€

1 verre de vin : +2€
(uniquement menu du jour)

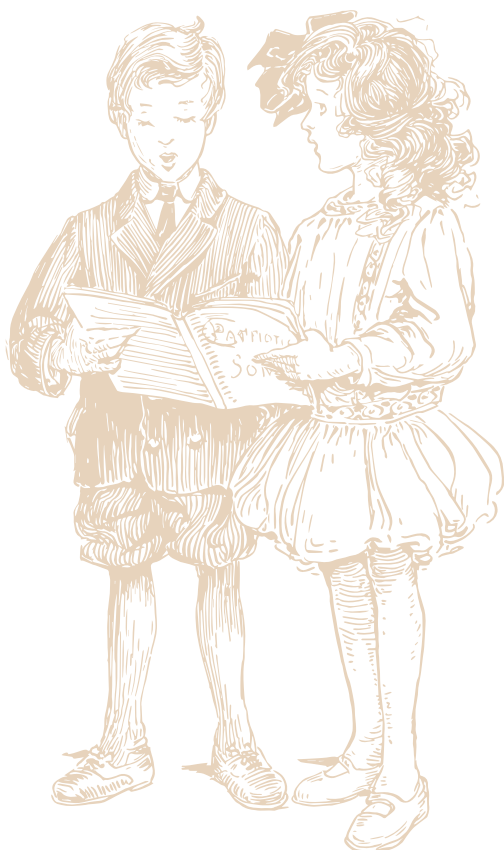
Rouge : Famille Lartigue - Haut Médoc / **Blanc** : Domaine du Tariquet Classic - IGP Côte de Gascogne / **Rosé** : IGP Côte de Gascogne

Dessert à la Carte : 4€

Menu du Drôle

jusqu'à 10 ans

9,90 €



Croq Mr
ou
Steak haché
ou
Buffet de hors d'œuvre

Garniture au choix
(Frites maison, légumes du moment,
Purée de patates douces)

Une boisson au verre comprise
(Coca, Ice Tea Pêche, Jus de fruits, diabolo ou sirop)

Glace aux Smarties
ou
Banane / chantilly / chocolat chaud

Notre chef reste à votre disposition pour étudier vos demandes personnalisées afin d'organiser votre anniversaire, réunions professionnelles ou familiales

Menu Grand Cru

36,90 €

Buffet de hors d'œuvre
ou
Foie Gras de Canard, Pain au miel et Chutney de Mangue (+4€)
ou
Œufs pochés parfait, Jambon Truffé de Turin,
Velouté de Reblochon de Savoie IGP et pomme de terre
ou
Mi-cuit de Saumon, crémeux d'avocats, sésame et soja
ou
Salade de chèvre lardé au miel

Brochette de magret de canard, sauce miel-orange
(Abricots, oignons, poivrons, pruneaux)
ou
Cuisse de Canard confite, IGP Sud-Ouest, sauce foie gras
ou
Souris d'Agneau Braisée au miel (+4€)
ou
Brochette de Bavette d'Aloyau, Sauce π
ou
Noix de St Jacques roties, sauce vierge orange vanillée (+4€)

Plateau de fromages
ou
Choix dans desserts et glacés
sauf
Coupes alcools, café gourmand et café alcool (+3€)

Les plats sont accompagnés de salade et une garnitures au choix :
Légumes du moment / Purée patates douces / Frites maison
Supplément garniture : +3€