

Le Menu du Midi

Choix à l'ardoise de 2 entrées, 2 plats, 2 desserts

Entrée / Plat <u>ou</u> Plat / Dessert.....	20,00 €
Entrée / Plat / Dessert.....	25,00 €

Entrées

L'Artichaut	15,50 €
Tarte à l'artichaut, crème au 'fior di latte', artichauts poêlés et en chips, parmesan, jambon blanc truffé, roquette, vinaigrette au jus réduit	
Le Foie Gras de Canard des Landes	19,50 €
En terrine à la liqueur d'Amaretto, gelée de cerise, meringue à la fève de Tonka, amandes effilées	
Le Ceviche *	16,00 €
Ceviche de dorade, fenouil en différentes textures	

Poissons

Le Chipiron	28,50€
En carbonara avec crémeux de lard, spaghetti à l'encre de seiche, basilic et tomates confites, parmesan râpé	
Le Bar Entier	32,00 €
Cuit à la plancha, aromatisé à l'huile d'herbes du jardin, pommes de terre grenaille, romarin, sauce espagnole	
L'Espadon	29,00 €
Pavé mi-cuit, radis, tomates, haricots verts, fèves, sucrose, poivrons grillés, sabayon à l'anchoïade	

Viandes

La Viande de race (sélection selon arrivage)	Prix à l'ardoise
Le Canard	27,00 €
Magret de canard, courgettes de couleur, ricotta au herbes, tomates cerises, melon, crumble amande, jus acidulé au cidre et à la badiane	
Le Veau	28,00 €
Quasi rôti, houmous de betterave, panisse de pois chiches, jus réduit aux olives	

Végétarien

L'Aubergine	18,00 €
En tranche épaisse panée à la milanaise, légumes marinés, coulis de tomates rôties au basilic, roquette, pesto	
Supplément jambon iberique.....	7,00 €

Les Salades de saison – le midi uniquement

Le Poke Bowl	17,50 €
Une céréale, des crudités de saison, une protéine - au gré du Chef	
La Caesar	17,50 €
Cœur de romaine, filets de poulet panés Panko, tomates, croûtons, œuf dur, parmesan, sauce Caesar à l'anchois	
L'Italienne	17,00 €
Burrata crémeuse, tomates de couleurs, roquette, pesto rosso, huile d'olive, focaccia	
La Thai	18,00 €
Nouilles chinoises aux légumes croquants, crevettes, coriandre fraîche, graines de sésame, sauce thaï	

Les Incontournables

Côte de bœuf pour 2 personnes *	70,00 €
(1 kg / 1.2 kg) Temps de cuisson 20 min	
Tartare de bœuf classique préparé *	19,50 €
Œuf, cornichons, câpres, persil, sauce Worcestershire, Tabasco, huile d'olive	
Tartare de bœuf façon Thai préparé *	20,50 €
Gingembre confit, coriandre fraîche, graines de sésame, échalotes, sauce soja, huile d'olive	
Baba Burger	20,00 €
Veau, fromage de brebis, pesto rosso, tomates confites, pickles d'oignons	

Desserts (Nos desserts sont élaborés avec le chocolat Valrhona)

Garde La Fraise	12,00 €
Rouleau croustillant miel, mascarpone vanillé, brunoise et coulis de fraises, gel basilic, glace au lait fraise	
Mon Chou	12,50 €
Chou gourmand, mousse et caramel coulant, cacahuètes chou chou fleur de sel, glace à la vanille de Madagascar, sablé croquant	
Zestez-Moi *	12,00 €
Meringue croquante aux agrumes, mousse légère citron, verveine, glace chocolat blanc	

La Sélection de Fromages Affinés	12,00 €
---	---------

* ces plats peuvent être préparés sans gluten sur demande – Prix nets, service compris. La liste des allergènes est disponible et consultable sur demande

Glaces

Coupe 2 boules	5,00 €	Coupe 3 boules	6,50 €
-----------------------------	--------	-----------------------------	--------

Fabriqués par un maître artisan glacier

Crèmes glacées : vanille, chocolat, café, rhum raisin, pistache, caramel, vanille-pécan, coco, barbe à papa, menthe chocolat, noisette, stracciatella, yaourt

Sorbets : Fraise, citron, citron vert, citron basilic, cassis, abricot, passion, mangue, framboise, mojito, pêche de vigne

Café Liégeois Glace café, espresso, chantilly.....	9,50 €
Chocolat Liégeois Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly	9,50 €
Dame blanche Glace vanille, chocolat chaud, amandes grillées, chantilly.....	9,50 €
Poire Belle Hélène Glace vanille, poire fruit, chocolat chaud, chantilly	9,50 €
Antillaise Glace rhum raisin, passion et coco, banane fruit, chantilly	9,50 €
Colonel Sorbet citron, vodka	9,50 €
Irish coffee (Jameson 4 cl)	10,00 €

Menu enfant

13,50 € (enfant moins de 12 ans)

Mini Baba Burgers ou Viande ou Poisson

avec sa garniture

○

Dessert du Chef ou Glace 2 boules servie avec Smarties

Sodas

Coca-Cola, Coca Zéro, Coca Sherry (33 cl)	4,50 €
Perrier (33 cl)	4,50 €
Vittel (25 cl)	4,00 €
Fanta orange (33 cl)	4,50 €
Fuzetea (20 cl)	4,50 €
Schweppes tonic (25 cl)	4,50 €
Orangina (25 cl)	4,50 €
Sirop à l'eau	3,00 €
Sprite (33 cl), Limonade (25 cl)	4,00 €
Diabolo	4,50 €
Supplément sirop	0,20 €
Menthe, Grenadine, Citron, Fraise, Pêche, Cassis, Orange, Orgeat, Caramel	
Jus de fruits Pago (20 cl)	4,50 €
Orange, Ananas, ACE, Pamplemousse, Mangue, Pomme, Abricot, Fraise, Tomate	
Fruits frais pressés Orange, Citron	6,50 €

Eaux

Abatilles	(50cl) 4 € (1L) 5 €
Abatilles Pétilante	(50cl) 4 € (1L) 5 €
"Votre eau minérale naturelle d'Arcachon de génération en génération depuis 1925"	

Liqueurs (4 cl)

Fraise des Bois, Cassis, Mûre	6 €
Marie Brizard, Bailey's, Manzana, Kahlúa	7 €
Licor 43 (31°)	7 €
Patxaran (25°)	8 €
Get 27, Get 31 (6 cl)	7 €

Rhums (4 cl)

Saint-James Brun (45°)	6 €
Havana 3 ans (40°)	7 €
Havana 7 ans (40°)	10 €
Don Papa - Philippines (40°) / 12 ans	13 €
Zacapa - Guatemala (43°) / ambré / 23 ans	18 €
Pactonavió - Cuba (40°)	13 €
Diplomatico - Venezuela (43°)	15 €
Rhum arrangé de Marion 6 cl (40°)	9 €



Restaurant - Bodega

Cafés, Thés

Café, Décaféiné	2,50 €
Thé, Infusion	4,50 €
Irish coffee (Jameson)	10,00 €
Café frappé	4,80 €
Thé frappé	4,80 €

Apéritifs

Ricard, Pastis, Berger, Pernod (2 cl)	3 €
Kir vin blanc (12 cl)	4,50 €
Kir Royal - Champagne (12 cl)	9,50 €
Cassis, Mûre, Pêche, Fraise des bois	
Martini Blanc, Rosé, Rouge (6 cl)	5 €
Martini Gin (9 cl)	7 €
Martini Tonic (18 cl)	8 €
Lillet Rouge, Blanc ou Rosé (6 cl)	5 €
Campari (6 cl)	5 €
Américano Maison (18 cl)	9 €
Spritz Aperol (18 cl)	9 €
Spritz Campari (18 cl)	10 €
Sangria maison (15 cl)	6 €
Pineau, Suze (8 cl)	4 €
Porto Blanc ou Rouge (8 cl)	4 €
Accompagnement (Soda, Jus...)	1,50 €


Bières à la pression

	25 cl	50 cl
Heineken (5°)	3,80 €	7,30 €
Panaché, Monaco	3,80 €	7,30 €
Edelweiss - Bière Blanche (5°)	4,80 €	9,30 €
Affligem - Bière d'Abbaye (5,2°)	5,30 €	10,30 €
Supplément sirop		0,20 €

Bières bouteilles (33cl)

Heineken (5°)	6 €
Mira Blonde 'Bièrre du Bassin' (6,5°)	6,50 €
Pelforth - Bièrre brune (6,5°)	5 €
Lagunitas IPA (6,2°) (35,5 cl)	8,50 €
Desperados (5,9°)	7 €
Mort subite Kriek 'cerise' (4°) (37,5 cl)	8,50 €
Mort subite Witte - Bièrre blanche (5,5°) (37,5 cl)	8,50 €
Heineken 0.0 sans alcool	4 €

Cocktails

Cocktail de l'été 	voir l'ardoise
Américano Maison (18 cl)	9 €
Spritz Aperol (18 cl)	9 €
Spritz Campari (18 cl)	10 €
Maximo Licor 43, Tonic water, jus de citron (16 cl)	9 €
Lillet Tonic (18 cl)	9 €
Ti'Punch Rhum Clément 40°, citron vert, cassonade (5 cl)	7 €
Ti'Vieux Rhum St-James brun 45°, citron vert, cassonade (5 cl)	8 €
Bloody Mary Vodka, jus de tomate assaisonné (24 cl)	9 €
Tequila Sunrise Tequila, jus d'orange, grenadine (24 cl)	8 €
Margarita Tequila, Cointreau, citron vert (8 cl)	8 €
Gin Fizz Gin, citron vert, sucre de canne (8 cl)	8 €
Caïpirinha Cachaça, citron vert, cassonade (10 cl)	8 €
Mojito Havana 3 ans, citron vert, menthe fraîche, cassonade, soda (15 cl)	8 €
Supplément purée fraise ou framboise	1,50 €
Cuba Libre Havana 3 ans, citron vert, Coca Cola (15 cl)	10 €
Cancha Havana 7 ans, miel, citron vert, soda (15 cl)	12 €
Punch Planteur Exotique (15 cl)	9 €
Mojito Royal au Champagne (16 cl)	12 €
Supplément purée fraise ou framboise	1,50 €
Piña Colada Havana 3 ans, jus ananas, crème coco (24 cl)	9 €
Daïquiri Havana 3 ans, citron vert, sucre de canne (15 cl)	9 €
Strawberry Daïquiri (15 cl)	9.50 €
Havana 3 ans, citron vert, purée de fraises, sucre de canne	
Long Island (24 cl)	12 €
Gin, Rhum ambré, Tequila, Triple sec, Vodka, citron vert, cassonade, Coca	
Sex on the beach (24 cl)	12 €
Vodka, jus de cranberries, crème de pêche, jus d'orange	
Grand Collins (18 cl)	9 €
Grand Marnier Cordon Rouge, jus de citron, soda	
Sangria maison (15 cl)	6 €

Gin (4cl) et Tonic Premium

Tanqueray	9 €
Citadelle, Hendrick's, Bombay Sapphire	10 €
Nordes	11 €
Monkey 47, Roku	13 €
Tonic Fever Tree Ginger Ale (20cl)	4 €
Tonic Fever Tree Ginger Beer (20cl)	4 €
Tonic Fever Tree Tonic water (20cl)	4 €

Accompagnement au choix : *citron, concombre, menthe, baies de genièvre*

Cocktails sans alcool

Le Virgin Mojito (16 cl)	6 €
Eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert, cassonade	
Le Canopien (24 cl)	6 €
Banane, ananas, orange, sirop de grenadine	
Virgin Colada (16 cl)	6 €
Crème de coco, jus d'ananas, sirop de rhum Monin	

Alcools (4cl)

Tequila, Gin	6 €
Get 27, Get 31 (6 cl)	7 €
Vodka Absolut	7,50 €
Accompagnement (Soda, Jus...)	1.50 €

Whiskies (4cl)

Clan Campbell	6 €
JB, Johnny Walker, Ballantines	7 €
Jameson	8 €
Four Roses Bourbon	8 €
Jack Daniel's	9 €
Bulleit Bourbon	10 €
Bulleit Rye	10 €
Jameson 18 ans	12 €
Glenfiddish 12 ans	10 €
The Glenlivet 12 ans	10 €
Chivas Regal 12 ans	12 €
Aberlour 12 ans	12 €
Caol Ila 12 ans	15 €
Cardhu 12 ans	13 €
Knocknando 12 ans	12 €
Lagavulin 16 ans	16 €
Monkey shoulder	12 €
Nikka from the Barrel (japon)	12 €
Moon Harbour (Whiskie Bordelais)	12 €
Oban Single malt 14 ans	15 €
Talisker Single malt 10 ans	18 €
Accompagnement (Soda, Jus...)	1.50 €

Digestifs

Cointreau (6cl)	7 €
Izarra jaune, Izarra Vert (6cl)	8 €
Cognac VS Hennessy (4cl)	9 €
Cognac XO Hennessy (4cl)	18 €
Tariquet Bas Armagnac Hors d'Âge (4cl)	8 €
Tariquet Bas Armagnac "Le Légendaire" (4cl)	15 €
Calvados VSOP (4cl)	8 €
Poire William <i>Maison Brana</i> 42° (4cl)	15 €

Vins rouges

Le verre	Demi Blle	Bouteille
15 cl	37,5 cl	75 cl

Premières Côtes de Bordeaux

Château de Marsan 2016		25 €
Mouton Cadet <i>Cuvée héritage</i> (Bordeaux)		28,50 €

Côtes de Bourg

Château Les Eyquems	13,50 €	26 €
---------------------	---------	------

Graves

Château Clare	6 €	28 €
Château Chantegrive 2014		37,50 €
Château Mejean 2014	8 €	39 €

Pessac-Léognan

Château Lafont Menaut	6.50 €	32 €
Château Seguin 2016		56 €
Château Lagarde 2011		50 €
Lagrange Martillac 2016	21 €	40 €
Château Brown 2015	11,50 €	57 €
Esprit de Chevalier 2015		54 €
Le Petit Haut Lafitte 2015	11 €	53 €
Château Latour Martillac	10 €	50 €
Château Carbonnieux 2014		60 €
Château de Fieuzal 2015		78 €

Listrac-Médoc

Château Fonréaud 2011		38 €
-----------------------	--	------

Médoc - Haut-Médoc

Mademoiselle L (De la Lagune)	7 €	34 €
Château Tour Haut Caussan 2010	8 €	40 €
Petit Manou 2016	6,50 €	31,50 €
Clos Manou 2012		52 €

Saint-Estèphe

Château Tour de Marbuzet 2015		46 €
Château de Pez 2015	13 €	65 €
Château Phelan Segur 2012		68 €

Côtes de Bordeaux - Castillon

Château Joanin Becot 2014		45 €
---------------------------	--	------

Saint-Émilion Grand Cru

Esprit de Jean Voisin 2016	7 €	36 €
Dragon de Quintus 2014		62 €

Puisseguin Saint-Emilion

Château La Vaisinerie <i>cuvée Quercus</i> 2015		27,50 €
---	--	---------

Canon-Fronsac

Château Haut-Francarney 2016 42 €

Lalande de Pomerol

La Fleur De Bouïard 2014 54 €

Pomerol

Château de Sales 48 €

Margaux

Blason d'Issan 2016 55 €

Pauillac

Réserve de La Comtesse 2015 82 €

Saint-Julien

Fiefs de Lagrange 2015/2016 59 €

Côtes du Rhône - Hermitage

Petite Chapelle, Paul Jaboulet 2012 92 €

La Chapelle, Paul Jaboulet 2011 140 €

Châteauneuf du Pape

Clos de l'Oratoire 2017 60 €

Toro (Espagne)

Tinto Iturria 6,50 € 32 €

Valdosan 40 €

Toscana IGT (Italie)

Le Volte dell'Ornellaia 2014 42 €

Bolgueri IGT (Italie)

Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2012 58 €

Vins rouges servis frais

Côtes du Rhône

Parallèle 45, Paul Jaboulet 18,50 € 35 €

Brouilly

Château de Lachaize 2017 40 €

Bourgueil

Champ de Louys 37 €

Vins blancs

	Le verre	Demi Blle	Bouteille
	15 cl	37,5 cl	75 cl
Vin de Pays des Côtes de Gascogne			
Tariquet sec.....	5 €		23 €
Vin de Pays-Viognier			
Secret de Famille (Jaboulet).....	7 €		35 €
Bordeaux Blanc			
Château de Marsan.....			25 €
N°1 de Dourthe.....		16 €	28 €
Premières Côtes de Blaye			
Château Charron "Acacia" 2016.....			30 €
Entre Deux Mers			
Ch. Tour de Mirambeau.....	5,50 €	15 €	27 €
Graves			
Château St-Robert 2018.....	6 €		29 €
Château Chantegrive 2018.....			36 €
Pessac-Léognan			
Les Hauts de Smith 2018.....			55 €
Château Carbonnieux 2017.....		31 €	60 €
Clémentin de Pape Clément 2018.....			67 €
Château Latour Martillac 2015.....	12,50 €		53 €
Muscadet Sèvre & Maine sur Lie			
Clos de Beauregard 2018.....			29,50 €
Sancerre			
Château de Sancerre 2018.....	9,50 €	23 €	45 €
Pouilly Fumé			
La Doucette 2018.....			48 €
Riesling Alsace			
Domaine Trimbach 2018.....			45 €
Gewurztraminer Alsace			
Domaine Trimbach 2016.....			48 €
Chablis			
Simonnet Febvre 2014 '1 ^{er} cru'.....			45 €
Grand Regnard.....			58 €
Montagny 1er Cru			
Domaine Laurent Cognard 2017.....	11,50 €		55 €
Bourgogne - Louis Latour			
Puligny Montrachet 2015.....			92 €
Meursault « Goutte d'Or » 2017.....			92 €
Corton Charlemagne 2015.....			125 €
Côtes du Rhône - Condrieu			
E. Guigal 2017.....			83 €
Côtes du Rhône - Hermitage			
Chevalier de Sterimberg 2016.....			87 €

Blancs liquoreux

Le verre Demi Blle Bouteille

15 cl 37,5 cl 75 cl

Sauternes

Bastor Lamontagne 2016 9 € 46 €

Vin de Pays des Côtes de Gascogne

Tariquet Mœlleux (1^{ères} Grives) 5 € 26 €

Alsace - Gewurztraminer

Vendanges tardives Trimbach 2011 82 €

Vins rosés

Bordeaux

Château de Marsan 24 €

Côtes de Provence

Estandon Héritage 5,50 € 14 € 27 €

Estandon Légende (Rosé de garde) 2016 46 €

Whispering Angel – Caves d’Esclans 42 €

Bandol

Domaine d’Ott cœur de grain 52 €

Magnums (150 cl)

150 cl

Rouge

Pessac-Léognan

Château Lafont Menaut 2017 65 €

Pauillac

Réserve de La Comtesse 2010 150 €

St-Estèphe

Château de Pez 2015 125 €

Rosé

Côtes de Provence

Estandon Héritage 59 €

Whispering Angel – Caves d’Esclans 88 €

Bandol

Domaine d’Ott cœur de grain 105 €

Blanc

Entre Deux Mers

Château Tour de Mirambeau 57 €

Vin de Pays des Côtes de Gascogne

Tariquet sec 47 €

Tariquet Mœlleux (1^{ères} Grives) 52 €



Restaurant - Bedega

Champagnes à la coupe

12 cl

Taittinger Brut Premier	9,50 €
Taittinger Rosé Prestige	13 €
Louis Roederer Brut Premier	10 €
Kir Royal	9.50 €

Champagnes (75 cl)

Taittinger Brut Réserve	60 €
Taittinger Brut Réserve Magnum (150 cl)	120 €
Taittinger Rosé Prestige	75 €
Louis Roederer Brut Premier	65 €
Louis Roederer Brut Premier Magnum (150 cl)	130 €
Perrier Jouët Brut	75 €
Moët et Chandon Brut Impérial	75 €
Mumm Cordon Rouge Brut	75 €
Mumm Cordon Rouge Brut Rosé	85 €
Laurent Perrier Brut	75 €
Laurent Perrier Rosé	100 €
Veuve Clicquot Rosé	95 €
Ruinart - Blanc de Blancs	110 €
Ruinart - Blanc de Blancs Magnum (150 cl)	220 €
Amour de Deutz	150 €
Comtes de Champagne Taittinger - Blanc de Blancs	180 €
Perrier Jouët Belle Époque	170 €
Laurent Perrier Grand Siècle	170 €
Cristal Roederer Brut	195 €
Dom Pérignon	195 €
Dom Pérignon Rosé	350 €
Krug Grande Cuvée	195 €
La Grande Dame de Veuve Clicquot	195 €