

<i>Lashimi de Thon.....</i>	9,50e
<i>Poêlée de coquillages et son beurre de coriandre.....</i>	12,00e
<i>Cassolette de moules marinières.....</i>	9,00e
<i>Cartare de saumon aux agrumes.....</i>	9,50e

<i>Fromage frais, fines herbes et tartines (Cervelle de canut).....</i>	6,50e
<i>Camembert rôti, confiture de figues, Chapelure de noisette.....</i>	7,50e
<i>Croquettes de Brie panées, salade.....</i>	7,00e
<i>Planche de fromages.....</i>	8,00e

<i>Tataki de boeuf.....</i>	8,50e
<i>Pixistorra (petites saucisses basques grillées).....</i>	7,00e
<i>Aiguillettes de poulet panés sauce aigre-douce.....</i>	7,50e
<i>Cassolette de Coeurs de canard persillés.....</i>	6,50e

<i>Emincés de Filet mignon de porc sauce gribiche .....</i>	7,50e
<i>Foie gras mi-cuit maison, chutney du moment et ses toasts.....</i>	12,50e
<i>Assiette de jambon Serrano et Pan con tomate.....</i>	8,50e
<i>Grande planche de charcuteries et fromages .....</i>	16,50e



# La carte

## °° Le poisson °°

Daurade entière rôtie, légumes croquants, sauce vierge.....17,50€

La pêche du moment ..... 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  
Coulouse 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 César .....14,50e*

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

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

°° *Les Desserts* °°

*Moëlleux chocolat.....6,00e*

*Cannelés maison, 1/2 nappage chocolat.....6,50e*

*Soupe Kiwi-fraise, granité orange-Campari.. 6,00e*

*Crème brûlée.....5,50e*

*Assiette de fromages.....8,00e*

*Profiteroles.....7,50e*

*Dame blanche .....6,50e*

*Colonel ..... 7,50e*

*Café gourmand..... 7,50e*





## °° Nos formules groupes °°

*Uniquement sur réservation*

° Menu à 18,50€ °

*Plat/Dessert/Vin compris*

....

*Burger de Boeuf Charolais,  
frites maison à volonté*

ou

*Moules marinières,  
frites maison à volonté*

....

*Crème catalane*

*Moelleux au chocolat*

ou

*Café gourmand (sup 1,5 e)*

° Menu à 26,50€ °

*Apéritif/Entrée/Plat/Dessert  
Vin compris*

*Saumon confit aux agrumes  
Tataki de boeuf*

....

*Seiche persillée,  
chorizo grillé,  
légumes croquants  
et aioli maison*

ou

*Pièce du boucher,  
petit jus à l'ail ou sauce  
roquefort ou poivre \**

---

*Dessert au choix*

*\* accompagnés de frites maison.*

*N'hésitez pas à nous consulter pour l'organisation de vos  
repas de groupe, événement d'entreprise ou autre. C'est avec  
plaisir que nous répondrons à vos demandes personnalisées.*

*Tel 05.34.41.68.36*

*Nous sommes à votre disposition pour répondre à vos demandes  
concernant d'éventuels produits allergènes.*

*La maison n'accepte pas les chèques.*





## °° 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 végétariens

- Burger de légumes 12,5 €

- Tagliatelles, pesto et  
légumes croquants 12,5 €

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.

