



MENU DU JOUR

Entrée + Plat + Dessert

18€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

16.50€

Plat du jour

14€

ENTREES

Poireaux braisés vinaigrette

Croustillant d'œuf

PLATS

Picanha de bœuf, frites/salade, échalotes confites

Filet d'aiglefin, purée de patates douces & courgette, sauce beurre citronné

DESSERTS

Pana cota & coulis mirabelle de maman

Menu Enfant

10€

Crousti' poulet ou poisson du moment ou pièce du boucher

Accompagnement au choix : frites ou légumes

Glace enfant (1 boule) ou mini coulant chocolat

CARTE

TAPAS

Camembert rôti

Camembert rôti au miel et aux herbes, accompagné de ses toasts

13€

Planche de tapas

Jambon Duroc 24 mois, fromage de brebis, houmous maison et frites de la mer

Petite 14€
Grande 14€

ENTREES

Salade fraîcheur

Salade verte, burrata, tomates confites, croûtons et pesto de pistache

12€

Terrine maison

Terrine de porc au cognac, guindillas et toasts

15€

Poêlée de chipirons

Chipirons à la planche en persillade et piquillos

14€

Cœuf parfait

Cœuf de poule sur un lit de gravlax de truite, crème à l'aneth, petite salade et tartine

15€

PLATS

Pièce de bœuf

Sélection du boucher, sauce au vin rouge et pommes de terre grenailles

22€

Côte de porc

Porc, jus de viande, lentilles corail, salade et crème d'ail

21€

Poisson de la criée de Saint-Jean

Selon arrivage - voir sur l'ardoise

-

Ballotine terre/mer

Ballotine de poulet, gambas, champignons, tomates cerises, basilic, polenta grand roux, légumes verts et jus de crustacés

15€

DESSERTS

Crème brûlée

8€

Financier au citron revisité

10€

Coulant au chocolat

Crème caramel au beurre salé et noisettes torréfiées

9€

Assortiments de desserts

Le choix est difficile? Prenez tous les desserts de la carte en assortiment miniature

10€

Assiette de brebis

Pâte de coing et noix

9€

Boule de glace

Parfums au choix

1 boule 2.50€
2 boules 5€

BOISSONS

BIERES

Belharra blonde pression

Boc 2€
1/2 3.30€
Pinte 6€

Belharra IPA pression

Boc 3€
1/2 4.50€
Pinte 8.50€

1/2 sirop

3.80€

Picon bière

4.60€

Bière bouteille Belharra ambrée / blanche

5€

Bière sans alcool Leffe

5€

APERITIF

Kir / Kir pétillant (Cassis / Mure)

4€ / 4.50€

Coupe pétillante

10€

Ricard / Pastis (2cl)

3.50€

Martini rouge / blanc (4cl)

4.50€

Suze / Campari

3.50€

Porto rouge (8cl)

6€

Whisky JB Rare / Chivas (4cl)

6€ / 8€

Gin Tanqueray (4cl)

5€

Vodka Smirnoff (4cl)

6€

Rhum Captain Morgan / Arrangé maison (4cl)

6€ / 8€

Tequilla Los Tetillas (4cl)

5€

Sangria rouge

4.50€

Armagnac Monluc (4cl)

8€

Cognac ABK6 VS (4cl)

8€

DIGESTIF

Patxarran / Menta / Manzana (4cl)

6€

Bailey's (4cl)

5€

Poire Williams (4cl)

4.60€

Get 27 (4cl)

5€

BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

Café / décaféiné / allongé	1.40€
Double café	2.80€
Noisette	1.50€
Cappuccino	3.50€
Chocolat chaud	3.50€
Chocolat viennois	5€
Thé / Infusion	3.60€
Irish coffee / Jamaican coffee	8.50€

SOFT

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Orangina, Schweppes Tonic	3.50€
Jus de fruits PAGO (Orange, ACE, Ananas, Tomate)	3.50€
Jus de pomme BIO	4€
Ogeu gazeuse (33cl)	3.50€
Ogeu plate / Ogeu gazeuse (1L)	6€
Ice Tea / Citronnade maison	4€
Sirop à l'eau (grenadine, menthe, citron, pêche, fraise, orgeat)	2.50€
Limonade Ogeu	3.50€

VINS

ROUGE

Château Renaissance 2020

Bordeaux

Descriptif ici

-€

Rloja Biurko

-

Descriptif ici

-€

Domaine Mirausse "L'enclos" 2023

Minervois, Languedoc

Descriptif ici

-€

Domaine Mortier "Les Sables"

Saint-Nicolas de Bourgueil

Descriptif ici

-€

BLANC

Rioja Blanc "Monte Ocijo"

-

Descriptif ici

-€

Domaine Antooyame "Blanc"

Sauvignon et colombar

Descriptif ici

-€

Pauline Broqua "Aveu de faiblesse"

Colombard

Descriptif ici

-€

Navarre Blanc "Lezaun"

-

Descriptif ici

-€

Domaine Entras "Solelh"

Côtes de Gascogne

Vin moelleux de Gascogne

-€

ROSE

Gazouillis

Languedoc

Rosé clair dans un esprit de provence

-€