

Menu Label Braise 30€:

Entrée, plat, dessert au choix de la carte ci-dessous

Entrées

| | |
|--|-----|
| L'assiette de 12 huitres n°3 du Cap Ferret. (6 huitres au menu) | 16€ |
| Velouté de butternut, pleurotes et croustille de jambon. | 12€ |
| Tartare de saumon aux herbes, verrine de guacamole. | 15€ |
| Tartare de bœuf au couteau, gaspacho de tomates. | 15€ |
| Foie Gras de canard mi-cuit, chutney du moment. | 16€ |
| Salade « Ceasar », émincés de poulet grillés à la cheminée. | 12€ |

Poissons à la plancha

| | |
|--|-----|
| Plancha de calamars au chorizo. | 20€ |
| Filet de thon pané aux épices Cajun, sauce créole. | 23€ |
| Filet de Saint-Pierre, sauce beurre blanc. | 21€ |
| Bar entier grillé, sauce beurre blanc. | 21€ |
| La Parillada de St Jacques, gambas, saumon et dos de Lieu, sauce créole. | 25€ |

Viandes à la cheminée

| | |
|--|-----|
| Le Baron d'agneau. | 24€ |
| La Pluma de porc simplement grillé à la braise. | 22€ |
| Tendre médaillon de Quasi de veau. | 21€ |
| La Souris d'agneau braisée dans son jus au thym et au romarin. | 23€ |
| Le Magret de canard entier. | 20€ |
| Le Filet de Bœuf (<i>races Gasconne ou Aubrac</i>) sup. 4€ | 26€ |

Menu du « Terroir » 34€

1 entrée au choix, la côte de **Porc Noir de Bigorre**
1 dessert au choix de la carte.

Menu « Surf and Turf » 45 €

1 entrée au choix, 1 demi **Homard Bleu de Bretagne**
accompagné d'1 petit **Filet de Bœuf**, 1 dessert au choix de la carte.

Menu du « Pêcheur » 34 €

1 entrée au choix, la **Sole d'Arcachon**, 1 dessert au choix de la carte.

Menu « Côte de Bœuf » à partager 35€/pers.

1 entrée au choix chacun, la **Côte de Bœuf** à partager à 2 (1kg200)
1 dessert chacun au choix de la carte.

Les Enfants 10€

La **grillade** ou le **poisson** du jour accompagné

Taxes et Service compris. Bienvenue et bon appétit!

d'une purée de pomme de terre maison et une glace en dessert.

Desserts 6 €

Le **Banoffee Pie**

Speculos, banane, caramel et crème fouettée

!

Nougat glacé créole aux figues, coulis de fruits rouges.

!

Cheesecake au citron vert.

!

Tarte fine aux pommes, glace vanille
et son caramel bonbon.

!

Profiteroles au chocolat.

!

Crème brûlée parfumée à la vanille.

!

Le **fondant** au chocolat et sa **crème Anglaise**. (Sup 2 €)

!

Assiette de **fromages** affinés. (Sup 3 €)

Taxes et Service compris. Bienvenue et bon appétit!

!

Assortiment de **3 glaces et sorbets.**

*Vanille, Chocolat, Café, Coco, Rhum Raisin, Pistache, Caramel, Menthe
Chocolat, Pomme Verte, Framboise, Cassis, Citron vert, Mangue, Fraise.*

**Le Label Braise est ouvert du mercredi au dimanche
avec deux formules différentes.**

Du mercredi midi au vendredi midi,

Formule tout compris à 15€ :

Buffet d'entrées, grillade au choix, desserts, vin et café.

&

Le vendredi soir, samedi midi, samedi soir et dimanche midi :

La carte et ses différents menus du moment.

Tous nos produits sont frais, et nos plats réalisés maison.

Taxes et Service compris. Bienvenue et bon appétit!

Nous tenons à vous remercier ainsi que notre famille, amis mais également toute notre équipe et nos fournisseurs qui nous accompagnent dans cette belle aventure !

Emilie et Florent

La liste des allergènes est disponible sur simple demande.

Taxes et Service compris. Bienvenue et bon appétit!