

LES APÉRITIFS

Demi-pression, Panaché, Monaco	25cl	3.50€
La pinte	50cl	7.00€
Le galopin	15cl	3.00€
Picon bière	25cl	3.70€
Bière artisanale en bouteille	33cl	5.50€
Ricard et Pastis	2cl	3,50€
Martini rouge, blanc, Campari	5cl	5.00€
Suze	5cl	4.00€
Muscat, Porto rouge, blanc	6cl	5.00€
Floc de Gascogne rouge, blanc	6cl	5.00€
Kir	18cl	6.00€
Kir royal	10cl	10.00€
Whisky, Gin, Téquila, Vodka, Rhum	4cl	7.00€
accompagné de soda	12cl	8.00€
Whisky baby	2cl	3.00€

LES SOFTS

Coca, Coca zéro, divers soda	33cl	4.00€
Perrier	25cl	4.00€
Perrier sirop	33cl	4.20€
Jus de fruits	25cl	4.00€
Fuzetea	20cl	4.00€
Sirop à l'eau, limonade, diabololo	le verre	2.00€
Eau plate et eau gazeuse	75cl	5.50€
	50cl	4.00€

A PARTAGER À L'APÉRITIF,
 saucisson entier tranché minute **8€**

LES COCKTAILS

DEMANDEZ LE COCKTAIL DU JOUR !	15cl	10€
LES MOJITOS:		
LE CLASSIQUE : Rhum, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, Perrier	15cl	9€
LE BRETON : Rhum, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, cidre brut	15cl	9€
LE GASCON (à la Blanche d'Armagnac) : Rhum, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, B.d'Armagnac	15cl	9€
LE ROYAL : Rhum, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, champagne	15cl	11€
RED LION		
Grand Marnier, Gin, jus d'orange, jus de citron, grenadine	12cl	9€
SEX ON THE BEACH		
Vodka, liqueur de pêche, jus d'ananas, jus de cranberry	15cl	9€
TI'PUNCH		
Rhum blanc ou brun, sucre de canne, citron vert	7cl	8€
PIÑA COLADA		
Rhum blanc, lait de coco, jus d'ananas, sucre de canne, cannelle	15cl	9€
Ô TOULOUSE		
Gin, liqueur de violette, sirop de fleur de sureau, rosé frais	15cl	9€

LES SANS ALCOOL

BABY BREEZE Jus d'ananas, jus de cranberry, jus de citron	15cl	6€
VIRGIN MOJITO OU PIÑA COLADA	15cl	6€

Nous décorons certains de nos cocktails avec les fleurs de la ferme de Fiouziare à l'Isle Jourdain qui sont toutes comestibles.

VIN AU VERRE

Une sélection quotidienne de vins au verre vous est proposée à partir de **7.00€**
Pour la connaître et profiter des meilleurs accords, demandez-nous conseil.

CHAMPAGNES

Veuve Maurice Lepitre	R de Ruinart – Cuvée signature
9€ la coupe	100€ la bouteille
50€ la bouteille	



MENU LABEL BRAISE 38€

Une entrée, un poisson ou une viande
et un dessert au choix

ENTRÉES :

La suggestion du moment,	15€
Tataki de thon sur une salade de wakamé,	15€
Tartare de saumon aux herbes, verrine de guacamole,	16€
Carpaccio de bœuf* aux herbes fraîches et copeaux de parmesan (*Limousine).	15€
Salade « Ceasar », émincé de poulet grillé à la braise,	13€
Foie Gras* de canard mi-cuit et son chutney du moment. (*Gers)	18€

POISSON À LA PLANCHA

(Atlantique, Atlantique Nord, Méditerranée) :

Sauce créole et sauce beurre blanc

Retour de pêche de l'Atlantique,	25€
La plancha de calamars avec ou sans chorizo.....	24€
Bar entier cuit au feu de bois,	25€
Filet de thon mi-cuit au citron vert,	26€
Parillada de St Jacques, gambas, saumon et dos de Lieu.	28€
Poulpe cuit en basse température puis fumé au feu de bois,	26€
Plancha Végétarienne avec ou sans œufs en accompagnement.	20€

VIANDE GRILLÉE AU FEU DE BOIS :

Sauce foie gras

Le grill du jour,	25€
Le mix grill (trilogie de viandes),	26€
Filet mignon de cochon campagnard du Sud-Ouest,	24€
Souris d'agneau des Pyrénées braisée dans son jus au thym et au romarin,	26€
Médailon de Quasi de veau du Sud-Ouest,	24€
Magret de canard entier du Gers,	25€

MENU

**HOMARD BLEU
DE BRETAGNE** _____ **60€**

Le HOMARD BLEU DE BRETAGNE
entier grillé à la cheminée.
1 entrée et 1 dessert au choix de la carte.

**PARILLADA
ROYALE** _____ **50€**

La parillada de poissons avec un demi
HOMARD BLEU DE BRETAGNE.
1 entrée et 1 dessert au choix de la carte.

DU PÊCHEUR _____ **40€**

La SOLE D'ARCACHON ENTIÈRE.
1 entrée et 1 dessert au choix de la carte.

MENU

ENFANTS _____ **12€**

La grillade ou le poisson du jour.
Assortiment de glace ou sorbet à choisir
directement en cuisine en compagnie de
notre chef pâtissier.

MENU

DÉGUSTATION _____ **55€/PERS**

- 2 entrées au choix de la carte.
(taille dégustation)
- 1 poisson + 1 viande au choix dans
le menu Label Braise. (taille dégustation)
- 1 dessert au choix de la carte.

MENU

FILET DE BOEUF _____ **42€**

Le Filet de Bœuf (Gasconne des Pyrénées)
1 entrée et 1 dessert au choix de la carte.

**CÔTE
DE BOEUF** _____ En duo **44€/PERS**
Solo **70€**

La Côte de Bœuf à partager 1,300kg.
(Gasconne des Pyrénées)
1 entrée et 1 dessert au choix de la carte
par personnes...bien sûr.

DESSERTS

7€

Le Banoffee Pie

Speculos, banane, caramel et crème fouettée

Brioche façon pain perdu.

Cheesecake au citron vert.

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

Profiteroles au chocolat.

Crème brûlée parfumée à la vanille.

Entremet croustillant au chocolat, crème anglaise.

Assiette de fromages affinés de chez Jeannot. (Sup 3€ au menu)

Assortiment de 3 glaces artisanales

Gérard Cabiron, Meilleur Ouvrier de France

Vanille, Chocolat, Café, Coco, Rhum Raisin, Pistache, Caramel, Framboise,
Citron vert, Mangue, Fraise.

FORMULE MIDI

UNIQUEMENT LE JEUDI ET LE VENDREDI

FORMULE TOUT COMPRIS à 20€

Entrée, plat, dessert, vin et café.

ENTRÉE _____

Entrée du Jour,
Assiette de bulots et crevettes, mayonnaise maison,
Pâté de canard en croûte au foie gras,
Tartare de thon au zest de citron,
Salade Romaine au bleu, noix et framboises,
Burratina au pesto, tomates cerises.

VIANDE OU POISSON _____

Grill du jour,
Poitrine de porc confite et fumée au feu de bois,
Tranche de gigot d'agneau à la braise,
Onglet de boeuf sauce au foie gras,
Entrecote de boeuf grillée au feu de bois (sup 9€)
Poisson du jour,
Filet de daurade cuit à la plancha,
Plancha de calamars en persillade,
Cotriade Bretonne.

DESSERT _____

Mousse au chocolat,
Crème brûlée parfumée à la vanille,
Salade de fruits frais,
Crumble du jour,
Boules de glace ou sorbet.

FORMULE MIDI
UNIQUEMENT LE JEUDI ET LE VENDREDI

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



Emilie et Florent

MERCI

Voici les fournisseurs et producteurs avec qui nous avons le plaisir de travailler :

Viandes : Boucherie Charcuterie de Gascogne, l'Isle Jourdain

Poissons : Méricq (47)

Fruits et légumes : Sarl Dutech l'Isle Jourdain, Ségoufruits Ségoufielle

Vin : La cave de la Tour l'Isle Jourdain, Karl de chez Wine is Life indépendant

Fromage : La cave de la Tour, l'Isle Jourdain, Chez Jeannot Colomiers

Pain : Boulangerie Baux, l'Isle Jourdain

Mais aussi dans vos assiettes, des petits producteurs :

Ail AOC violet de Cadours et les pâtes à l'ail de Lilian Bernard, Cadours

Les lentilles de Nicolas Fauré, Le Castéra

Le miel de Mr Ambrosino, Bretx

Les divers légumes de Joël Duval, Merenvielle

Les divers légumes de Stéphanie Delaux, Le Castéra

La fleur de sel sur vos tables récoltée à la main: Holen Mor Breizh, Guérande.

La liste des allergènes est disponible sur demande.

Titulaire de la mention Maître Restaurateur,
tous nos plats sont frais et réalisés maison.
Taxes et Service compris. Bon appétit !



Association Française des Maîtres Restaurateurs