

MENU LABEL BRAISE

Entrée, plat et dessert au choix. 34€

ENTRÉE

Suggestion du moment 14€

Salade Ceasar, émincés de poulet grillés à la braise 13€

Tataki de thon au sésame, salade de wakamé 14€

Tartare de saumon aux herbes, verrine de guacamole 17€

Foie Gras de canard, chutney du moment 18€

Carpaccio de bœuf aux herbes fraîches et copeaux de parmesan. 15€

VIANDE ET POISSON

Parillada de viandes, trilogie 26€

Grill du jour 24€

Magret de canard du Gers 23€

Souris d'Agneau des Pyrénées braisée au romarin, jus réduit 26€

Filet mignon de cochon campagnard du Sud-Ouest 24€

Médailillon de quasi de veau du Sud-Ouest. 23€

Poulpe cuit en basse température puis fumé à la cheminée 22€

Plancha de calamars, avec ou sans chorizo 23€

Le retour de pêche de l'Atlantique 24€

Bar entier sauce beurre blanc, 24€

Parrillada (st-jacques, gambas, saumon, dos de lieu) 28€

Pavé de thon sauce créole 25€

Plancha végétarienne avec ou sans œufs. 20€

DESSERT 7€

Banoffee pie (banane, caramel, spéculos),

Cheesecake au citron vert,

Douceur de mangue et framboise sur une génoise,

Entremet croustillant au chocolat, crème anglaise,

Tarte fine aux pommes, glace vanille et caramel bonbon,

Profiteroles au chocolat,

Crème brûlée parfumée à la vanille,

Assiette de fromage affinés (sup. 3€ au menu)

Assortiment de glaces.





**MENU HOMARD BLEU
DE BRETAGNE 58€**

Le homard grillé à la cheminée,
Entrée et dessert au choix de la carte.

MENU PARILLADA ROYALE 48€

Le 1/2 homard grillé à la cheminée et
St-Jacques, gambas, saumon et dos de lieu.
Entrée et dessert au choix de la carte.

**MENU COTE DE BOEUF
A PARTAGER 38€/pers.**

La côte de boeuf grillée à la cheminée
à partager à 2 (1kg200),
Entrée et dessert au choix de la carte.

***MENU COTE DE BOEUF
EN SOLO 60€***

Entrée et dessert au choix de la carte.

MENU DU PECHEUR 38€

La sole d'Arcachon entière grillée à la plancha,
Entrée et dessert au choix de la carte.

MENU Filet de Bœuf 38€

Le filet de bœuf grillé à la cheminée,
Entrée et dessert au choix de la carte.

MENU ENFANT 12€

La grillade ou le poisson du jour accompagné
d'une purée de pomme de terre maison
et d'une glace en dessert.

Titulaire de la mention
Maître Restaurateur,
Tous nos plats sont frais
et réalisés maison.



FORMULE TOUT COMPRIS

JEUDI ET VENDREDI MIDI

MENU 18€ : ENTRÉE, PLAT, DESSERT, VIN ET CAFÉ

MENU 26€ : ENTRÉE, ENTRECÔTE DE BOEUF, DESSERT, VIN ET CAFÉ.

ENTREE AU CHOIX

Entrée du jour,
Pastèque à la féta, zest d'agrumes,
Tomates burrata,
Salade romaine au bleu, noix et framboise,
Assiette de bulots et crevettes, mayonnaise,
La mousse de foie de canard* (Consolaro)

PLAT AU CHOIX

Grill du jour,
Onglet de boeuf grillé au feu de bois,
Blanc de poulet mariné à la Saint-Martinoise,
Joue de porc braisée.

Poisson du jour,
Filet de bar à la plancha,
Couteaux au pesto,
Calamars en persillade.

DESSERT AU CHOIX

Mousse au chocolat,
Crème brûlée parfumée à la vanille,
Salade de fruits frais,
Crumble du jour,

2 boules de glace: Vanille, chocolat, café, coco,
rhum raisin, pistache, caramel, framboise, citron vert,
mangue et fraise. (G.Cabiron MOF)

