

Les entrées

Grande planche de charcuterie ou mixte charcuterie fromage **24€**

Grande planche de Serrano grande réserve 18 mois d'affinage, Burrata **25€**

Camembert rôti au lait cru, magret séché, pain grillé **15.50€**

Tartelette tiède de légumes de saison, chèvre du Périgord **12.00€**

Toast de foie gras mi-cuit du Sud Ouest, confiture de cerises noires **17.50€**

Délice d'avocat, basilic, saumon fumé, copeaux de parmesan **14.50€**

Grattons de canard d'Auros **12.50€**

Les viandes au grill

Entrecôte du comptoir 27.50€

Magret de canard du Sud-ouest farci au foie gras 29.50€

Quasi de veau fermier au grill mariné 26.50€

Faux-filet Charolais grillé 26€

Tournedos Rossini 29.50€

Les poissons à la plancha

Steak d'espadon aux écailles de chorizo, copeaux de parmesan **25€**

Dorade Royale farcie au thym, 400g **26€**

Bar grillé à l'huile parfumée **27€**

Planche de seiches aux écailles de chorizo, persillade **24€**

Les accompagnements

Frites maison à la persillade, Ecrasé de pommes de terre du Chef à
L'huile de noisette, salade

Les fromages & desserts

Petite assiette de fromages **11,50€**

Grande assiette de fromages à partager **16€**

Dessert du jour : Produits frais, cuisine du marché **7€**

Nos rouges

Vin rouge Pessac Léognan 2016- Domaine de la solitude **43€**

Vin rouge: Château Bois-Malot 2014 **29€**
