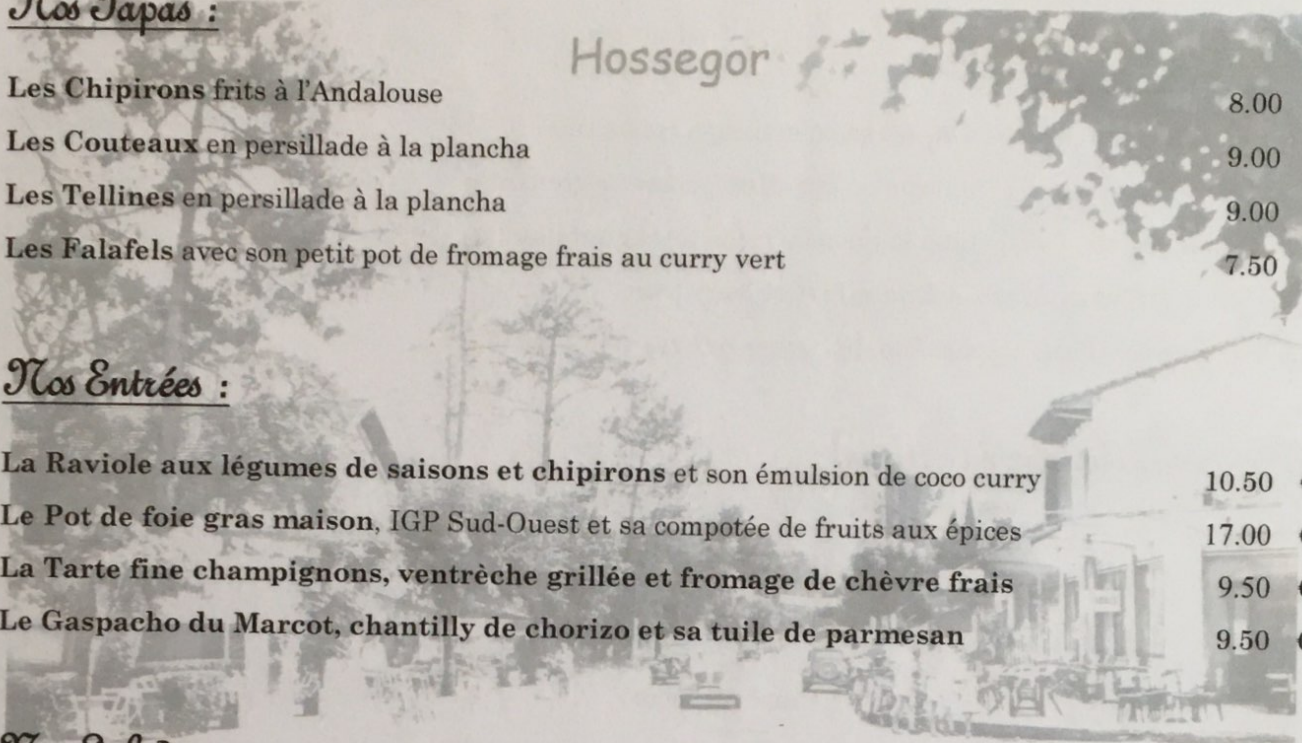


Marcot

Carte Restaurant

Tous nos plats sont élaborés par nos soins avec des produits de saison venant majoritairement de France et essentiellement en circuit court.
La pêche provient des criées de Capbreton et de Saint Jean de Luz.

Nos Tapas :



Les Chipirons frits à l'Andalouse	8.00 €
Les Couteaux en persillade à la plancha	9.00 €
Les Tellines en persillade à la plancha	9.00 €
Les Falafels avec son petit pot de fromage frais au curry vert	7.50 €

Nos Entrées :

La Raviole aux légumes de saisons et chipirons et son émulsion de coco curry	10.50 €
Le Pot de foie gras maison, IGP Sud-Ouest et sa compotée de fruits aux épices	17.00 €
La Tarte fine champignons, ventrèche grillée et fromage de chèvre frais	9.50 €
Le Gaspacho du Marcot, chantilly de chorizo et sa tuile de parmesan	9.50 €

Nos Salades :

La César façon Marcot	14,50 €
<i>Mesclun, tomates, poulet frit, parmesan, croûtons, ventrèche, œuf, sauce César</i>	
Les Culs Nus	13.50 €
<i>Lentilles vertes, quinoa, carottes, betterave, fèves de soja, oignon rouge, cébettes, tomates, fromage frais, sauce asiatique à la moutarde en grain</i>	
La Gravière	15.50 €
<i>Riz Blanc, thon snacké, concombre, radis, fèves de soja, mangue, choux rouge, choux blanc, sauce asiatique au gingembre et ail noir</i>	
La Sud	14.50 €
<i>Mesclun, quinoa, falafels, avocat, cébettes, oignon rouge, radis, concombre, ail noir, sauce miel-sésame à la moutarde en grain</i>	

Nos Viandes :

La Côte de Bœuf pour 1 personne, environ 480 g, frites, mesclun, sauce au choix	21.50 €
La pièce du COINCOIN, magret de canard IGP Sud-Ouest d'environ 400 g, pommes grenailles	20.50 €
Le Burger Maison (Buns, salade, tomate, oignon rouge, bœuf haché, ventrèche, sauce cheddar à la moutarde en grain), frites et mesclun	16.50 €
La Cocotte Rôtie, beau blanc de poulet jaune IGP Sud-Ouest, rôti à l'ail noir et thym, pommes grenailles	15.50 €
Le Tartare de bœuf, préparation du tartare par nos soins, ses frites et son mesclun	16.50 €
Sauces au choix : Poivre, Roquefort, façon chimichurri	1.00 €

Nos Produits de la mer :

Hossegor

La Pêche du jour, poisson entier selon arrivage, ratatouille	19.50 €
Les Chipirons cuits à la plancha en persillade, pommes grenailles	16.50 €
La Ventrèche de Thon cuit à la plancha façon tataki, ratatouille	20.50 €
Les Moules Marinières ou Roquefort et leurs frites	13.50 €
Le Tartare de thon, préparation du tartare par nos soins, frites	17.50 €
	9.80 €

Pour les Bout'chous (- 11 ans) :

- Poulet pané, frites ou ratatouille
Ou
Pavé de poisson frites ou ratatouille
~~~~~  
1 Boule de glace  
Ou  
1 Crêpe au sucre  
~~~~~  
1 Coca Cola
Ou
1 Jus de fruit
Ou
1 Sirop à l'eau

Nos Desserts :

La Pavlova aux fruits rouges et mangue mentholés	8.00 €
On a perdu la brioche, brioche en pain perdu, glace vanille, sauce caramel beurre salée	8.00 €
La Fine tarte aux fruits du moment et sa chantilly menthe citronnelle	8.00 €
Le Miamtoutchoc, comme un tiramisu chocolat-framboise	8.00 €
La Brulée aux citrons déstructurée	8.00 €
Le Café gourmand	8.00 €

Nos plats peuvent contenir du gluten et/ou des produits allergènes