

Pour commencer

Saumon gravlax11 euros
Mayonnaise au combava et pickles de légumes

Foie gras de canard au piment d'espelette16 euros
Marmelade d'oignons rouges

Tomate "coeur de boeuf" mozzarella8 euros
et son pesto

Traditionnelle cassolette de chipirons10 euros

Oeuf basse température10 euros
Compotée de poivrons et oignons, chips de serrano

Soupe de poissons "Le Rond Point d'hOr"14 euros

Nos Planches

Charcuterie ibérique10 euros

Duo de charcuterie ibérique et fromage11 euros

La planche "Le Rond Point d'hOr"15 euros
Assortiment de tapas à partager

"Fait maison"
« Prix net » exprimé en euros

Menu

Découverte à 26 euros

Saumon gravlax

mayonnaise au combava, pickles de légumes

ou

Oeuf basse température

compotée de poivrons, oignons rouges et chips de serrano

ou

Tomate "coeur de boeuf" mozzarella
et son pesto

Végétarien

La cuisse de canard confite

frites, salade

ou

Filet de Merlu

vinaigrette chorizo piquillos, tagliatelles de légumes

Hossegor
ou

Risotto aux petits légumes

Végétarien

Le traditionnel moelleux au chocolat et sa glace vanille

ou

Le flan pâtissier

ou

Minestrone de fruits frais

Végétarien

Menu Enfant:

9 euros

Cheeseburger ou Nuggets ou Poissons - Frites

Boule de glace ou gâteau au chocolat

Sirop à l'eau ou Coca cola

"Fait maison"

« Prix net » exprimé en euros

Nos Salades

La Sud-ouest

Tomates cerises, croûtons, magret séché, effiloché de canard, gésiers et cubes de foie gras

.....15 euros

La Mer

Tomates cerises, croûtons, saumon mariné, gambas, agrumes, moules, vinaigrette passion

.....14 euros

La Fraicheur

Tomates cerises, croûtons, légumes croquants, mozzarella, chèvre, dés de brebis, vinaigrette au basilic

.....14 euros

La César

Sauce césar, oignons frits, croûtons, tomates cerises, poulet pané au panko, copeaux de parmesan, oeuf parfait

.....15 euros

Formule Salade & Café gourmand à 18 euros

Côté Mer

Parrillada de poissons

Sauce à manger, légumes de saisons

.....23 euros

Filet de merlu

Vinaigrette chorizo piquillos, tagliatelles de légumes

.....16 euros

Filet de daurade à la plancha

Légumes de saisons

.....18 euros

Tartare de Thon

Frites maison et salade

.....17 euros

Risotto aux gambas

Roquette et copeaux de parmesan

.....21 euros

Suggestion de la Chef

Selon arrivage

à l'ardoise



"Fait maison"

« Prix net » exprimé en euros

Côté Terre

Tartare de boeuf18 euros
Frites maison et salade

Burger "Le Rond Point d'Or"17 euros
Sauce tomate au piment d'espelette, confit d'oignons rouges, piquillos, brebis, effiloché de canard confit, frites maison et salade

Magret de canard21 euros
Sauce miel et thym, tagliatelles de légumes

Cuisse de canard confite16 euros
Frites maison et salade

Entrecôte 300g21 euros
Frites maison et salade

La Côte de cochon fermière18 euros
En croute de chorizo, polenta snackée, jus corsé

Côte de boeuf 500g24 euros
Frites maison et salade

Sauce aux choix: poivre, roquefort, beurre maître d'hôtel

Supplément frites4 euros



Nos Gourmandises

Le fraisier "Le Rond Point d'Or"7 euros
Le moelleux chocolat et sa glace vanille "10 mn de cuisson"7 euros
Le tiramisu aux fruits rouges6 euros
La crème brûlée	5.50 euros
La minestrone de fruits frais et son sorbet, brisure de meringues séchées6 euros
Le flan pâtissier maison et sa sauce caramel beurre salé7 euros
Profiteroles7 euros
Café ou Thé gourmand9 euros
Dessert de la Chef6 euros
Assortiments de glaces et sorbets	à la carte

