Les apéritifs

LES CLASSIQUES

Pastis 51		3,50€
Sangria verre		5,00€
Muscat		5,50€
Martini Rouge et blanc		6,00€
Sangria pichet	10,00€ 50cl	19,00€ 100cl
Lillet Rouge, rosé et blanc		6,00€
Kir Cassis, mûre, pêche ou griottes		5,00€
Kir royal Cassis, mûre, pêche ou griottes		11,20€
Ricard		3,50€
Pernod		3,50€
Suze		5,50€
Porto Rouge et blanc		6,00€
Floc Rouge et blanc		6,00€
Campari		6,00€
Coupe champagne Pommery brut royal		11,00€
Coupe champagne Pommery rosé		14,00€

LES APÉRITIFS MAISON

Planteur Rhum blanc, jus goyave et orange	7,50€
Apéritif maison Lillet rosé, crème de pêche, blanc sec ICE sur glaçons	8,50€
Américano maison Martini rouge et blanc, campari, gin	9,50€

Spritz Apérol, prosecco et eau gazeuse	7,50€

Apéritif du moment

LIQUEUR FRANÇAISE OR-G

OR-G est une liqueur délicieusement sucrée et acidulée, mélange subtil de vodka française premium mariée au kaki, à la papaye, à la mangue et au citron vert. Festive, Exotique et Sensuelle, elle se déguste seule dans un verre rempli de glace ou constitue la base de cocktail. Une couleur incomparable et un goût unique qui plait particulièrement aux femmes.

OR-G sur glace avec tonic, au eau gazeuse	7,00€
OR-G et Prosecco	10,00€

Les gins

Gin Beefeater London Dry Gin	9,00€
Gin Bombay Sapphire London Dry Gin	9,00€
Gin Brana Au piment Espelette, distillerie Basque	10,00€

Les vodkas

Absolut	8,50€
Moulin by Jean Paul Vodka française, maison Daucourt	9,50€

Les whiskies et bourbons

BLENDS

Clan Campbell			7,50€
Chivas	9,50€ 12 ans	12,00€ 18 ans	18,00€ 21 ans
Bastille Whisky français, maison Daucourt, Maîtres distillateurs			8,00€

SINGLE MALT

Glenlivet	9,00€ 12 ans	10,00€ 15 ans	13,00€ 18 ans
Bastille Whisky français, maison Daucourt, maîtres distillateurs			10,00€

IRISH WHISKEY

Jameson Black Barrel	9,00€

Jameson	12,00€ 18 ans

BOURBONS

Four Roses	7,50€
Jack Daniel's	8,50€

Les bières

BIÈRE PRESSION KRONENBOURG

Galopin	3,00€ 12.5cl
Demi	4,00€ 25cl
Pinte	8,00€ 50cl
Panaché	4,00€
Monaco	4,00€
Tango	4,00€

BIÈRE BOUTEILLES HOSSEGOR

Blonde	5,50€ 33cl
Blanche	5,50€ 33cl
Ambrée	5,50€ 33cl

Les sans alcools

Jus de Fruits Pago Orange, pomme, ananas, abricot, tomate, ace	3,50€ 20cl
Orangina	4,00€ 25cl
Coca	4,00€ 33cl
Limonade	2,50€ 25cl
Schweppes	4,00€ 25cl
Ice Tea	4,00€ 25cl

Coca light	4,00€ 33cl
Diabolo	2,50€ 25cl
Cocktail sans alcool	6,50€ 33cl

Les eaux minérales

Perrier		3,50€ 33cl
San Pellegrino	4,00€ 50cl	5,50€ 100cl
Perrier Fines Bulles	4,00€ 50cl	5,50€ 100cl
Vittel	4,00€ 50cl	5,50€ 100cl
Chateldon		6,50€ 75cl

Les digestifs

LES CLASSIQUES

4cl

Eaux de vies de chez Brana	10,50€
Poire William	10,50€
Prune et framboise	10,50€
Calvados	8,50€
Cognac	8,50€
Izarra Verte ou jaune	8,50€
Marie Brizard	8,50€
Cointreau	8,50€
Get 27	8,50€
Get 31	8,50€
Manzana	8,00€

Melocoton	8,00€
Patxaran	8,00€
Baileys	8,00€
Fraise des bois	8,00€
Rhums blancs 3 Rivières 40°	9,00€
Lamauny 50°	9,00€
Rhums Bruns Diplomatico 40°	10,00€
Don Papa 40°	10,00€

LES ARMAGNACS

Vieille réserve VSOP		7,00€
Hors d'Age		9,50€
Ugni-blanc 40° 1966	14,00€ 2cl	27,00€ 4cl
Ugni-blanc 40° 1973	7,50€ 2cl	14,00€ 4cl
Baco 40° 1975	9,00€ 2cl	17,00€ 4cl
Ugni-blanc 47° 1988	6,50€ 2cl	12,00€ 4cl
Baco 45.9° 1991	6,00€ 2cl	11,50€ 4cl
Ugni-blanc 43° 1998	5,50€ 2cl	10,50€ 4cl

Les Armagnacs millésimés

Appellation Bas Armagnac Contrôlée du Château Laballe Famille Laudet - 40310 Parlebosq - Landes

CARTE DES VINS

Les vins au verre

VINS ROUGES

Graves AOC Château Clos Le Comte 2015	5,00€ 12 cl
Madiran AOC Domaine Berthoumieu Constance 2015	4,50€ 12 cl
Saint-Nicolas de Bourgueil AOC Marie de Beauregard 2015	5,50€ 12 cl
Pessac Leognan AOC Château Picque Caillou «La Réserve» 2014	9,50€ 12 cl
Saint-Emilion AOC Château Grand Bert 2015	7,00€ 12 cl
Pomerol AOC Domaine de l'Eglise 2010	15,00€ 12 cl

VINS BLANCS

Chardonnay des Terroirs Landais IGP Domaine de Laballe	4,50€ 12 cl
Côtes de Gascogne VDP Domaine de Tariquet Classic	4,00€ 12 cl
Jurançon AOC Domaine Cauhapé Chants des Vignes	6,00€ 12 cl
Jurançon moelleux AOC Domaine Cauhapé Ballet d'Octobre	7,50€ 12 cl
Sauternes AOC Château Clos le Comte	9,50€ 12 cl
Meursault AOC Les Meix Chavaux	14,50€ 12 cl
Montagny AOC 1er Cru Olivier Leflaive	12,00€ 12 cl

VINS ROSÉS

Côtes de Gascogne VDP Domaine de Tariquet Rosé de Pressée	4,50€ 12 cl

Tursan AOP Clos Cazalet Domaine Laballe «Vent Frais»		5,50€ 12 cl
Côtes de Provence AOC By Ott		7,00€ 12 cl
Tavel AOC Famille Perrin		7,50€ 12 cl
Bandol AOC Domaine Guilhem Tournier «La Malisonne»		8,50€ 12 cl

Les vins du moment

Les vins blancs

RÉGIONAUX

Côtes du Marmandais AOC Château Ferran Pradets		14,50€ 75 cl
Bergerac AOC Château Fagé 100% Sauvignon		19,50€ 75 cl
Côtes de Gascogne VDP Domaine de Tariquet Classic		17,00€ 75 cl
Tursan AOP Cuvée de l'Impératrice	9,50€ 37.5 cl	19,50€ 75 cl

Chardonnay des Terroirs Landais IGP Domaine de Laballe			22,00€ 75 cl
Pacherenc du Vic Bilh AOC Dme Berthoumieu Les Pierres de Grès			27,00€ 75 cl
Tursan AOP Expression de l'Impératrice Doux			24,00€ 75 cl
Tursan AOP Clos Cazalet Domaine Laballe «Carpe Diem»			22,50€ 75 cl
Tursan AOP Expression de l'Impératrice Sec			23,00€ 75 cl
Jurançon AOC Domaine Cauhapé Chant des Vignes	16,00€ 37.5 cl	29,50€ 75 cl	59,00€ Magnum 15.
Jurançon AOC Domaine Cauhapé Cuvée Geyser			36,50€ 75 cl
Jurançon moelleux AOC Domaine Cauhapé Ballet d'Octobre Moelleux		21,50€ 37.5 cl	39,00€ 75 cl

BORDELAIS

Entre-deux-Mers AOC Château l'Aubrade	11,50€ 37.5 cl	22,00€ 75 cl
Bordeaux Blanc AOC Les Arromans de Garde	17,00€ 50 cl	22,50€ 75cl

Graves AOC Château Clos le Comte	16,00€ 37,5 cl	26,00€ 75 cl
Pessac Léognan AOC Château De Rochemorin		48,50€ 75 cl
Sauternes AOC Château Clos Le Comte		55,00€ 75 cl

VAL DE LOIRE

Muscadet-sur-Lie AOC Baronne du Cleray	15,50€ 37.5 cl	23,50€ 75 cl
Sancerre AOC Domaine de La Perrière	29,00€ 37.5 cl	42,50€ 75 cl
Pouilly Fumé AOC Domaine Guy Saget	19,50€ 37.5 cl	39,00€ 75 cl

BOURGOGNE

Viré Clessé AOC Domaine Montbarbon	39,50€ 75 cl
Macon Cruzille AOC Domaine de l'Echelette	27,50€ 75 cl
Bourgogne Blanc AOC Château de Pizay	28,50€ 75 cl

Chablis AOC La Chablisienne «La Sereine»	21,00€ 37.5 cl	41,50€ 75 cl
Pouilly fuissé AOC Chanson		58,00€ 75 cl
Meursault AOC Château Genot Boulanger Les Meix Chavaux		89,50€ 75 cl

VALLÉE DU RHÔNE

Condrieu AOC Paul Jaboulet «les Cassines»	95,00€ 75 cl
Côtes du Rhône AOC Réserve Famille Perrin	28,00€ 75 cl
Crozes Hermitage AOC La Petite Ruche de Chapoutier	46,00€ 75 cl

ALSACE

Riesling AOC Kritt Domaine Gresser Vin Bio	36,00€ 75 cl

SUD EST

Côtes Catalanes IGP Le Canon du Maréchal Vin Bio	21,00€ 75 cl

ESPAGNE

Rueda AOC 100% Verdejo Cantarranas		20,00€ 75 cl

Les vins rosés

RÉGIONAUX

Côtes du Marmandais AOC Château Ferran Pradets		14,50€ 75 cl
Landes IGP Sables de l'Océan Domaine de Camentron Vin Bio		24,00€ 75 cl
Côtes de Gascogne VDP Domaine Tariquet Rosé de Pressée		18,00€ 75 cl
Tursan AOP Cuvée de l'Impératrice	9,50€ 37.5 cl	19,50€ 75 cl
Tursan AOP Clos Cazalet Domaine Laballe «Vent Frais»		23,00€ 75 cl
Landes IGP La Dune - Domaine de Bachen-Famille Guerard		38,50€ 75 cl
Irouleguy AOC Domaine Ametzia		26,50€ 75 cl

BORDELAIS

Clairet AOC Château Grand Tuillac		19,00€ 75 cl
Bordeaux Rosé AOC Château de L'Aubrade		17,50€ 75 cl

VAL DE LOIRE

Cabernet d'Anjou AOC Ch de la Mulonnière La Vie en Rose Moelleux		22,50€ 75 cl
Sancerre AOC Domaine de la Perrière	29,00€ 37.5 cl	41,00€ 75 cl

SUD-EST

Côtes Catalanes IGP Le Canon du Maréchal Vin Bio		21,00€ 75 cl
Bandol AOC Domaine Guilhem Tournier «La Malisonne» Vin Bio		49,00€ 75 cl
Pink Flamingo IGP Sable de Camargue Domaine de Jarras Tête de cuvée		24,00€ 75 cl
Côtes de Provence AOC By Ott	30,50€ 50 cl	38,50€ 75 cl

Côteau d'Aix en Provence AOC Château Pigoudet Cuvée Classic	39,50€ 75 cl	70,00€ Magnum 15.
Bandol AOC Domaine d'Ott Château Romassan Rosé Coeur de Grain		90,00€ 75 cl

VALLÉE DU RHÔNE

Tavel AOC Famille Perrin	38,50€ 75 cl

ESPAGNE

Rioja AOC Anares-Bodega Olarra	19,00€ 75 cl

Les vins rouges

RÉGIONAUX

Côtes du Marmandais AOC Château Ferran Pradets 2017-18	8,50€ 37.5 cl	16,00€ 75 cl
Tursan AOP Cuvée de l'Impératrice 2016	9,50€ 37.5 cl	19,50€ 75 cl
Tursan AOP Expression de l'Impératrice 2012		23,00€ 75 cl

Côtes de St Mont AOC Les Hauts de Bergelle 2015		19,50€ 75 cl
Côtes de Gascogne AOC Dom. de Pellehaut les Marcottes 2016		23,50€ 75 cl
Irouleguy AOC Domaine Ametzia 2015		38,50€ 75 cl
Madiran AOC Dme Berthoumieu Constance 2015	14,00€ 37,5 cl	23,00€ 75 cl
Sables de l'Océan IGP Landes Domaine de Camentron		24,00€ 75 cl
Cahors AOP Clos Triguedina 2015-16		31,50€ 75 cl

BORDELAIS

Côtes de Castillon AOC Château Grand Tuillac 2016	13,50€ 37.5 cl	20,50€ 75 cl
Bordeaux AOC Les Arromans de Garde 2014	18,00€ 50 cl	21,50€ 75 cl
Graves AOC Château Clos Le Comte 2015	17,50€ 37.5 cl	28,50€ 75 cl

Saint-Emilion AOC Château Grand Bert 2016	18,50€ 37.5 cl	31,50€ 75 cl	62,00€ Magnum 15.

Bordeaux Supérieur AOC Grand Vin de Reignac 2012		70,50€ 75 cl
Médoc AOC Château La Roque de By - Cru Bourgeois 2016	22,00€ 37.5 cl	35,00€ 75 cl
Haut Médoc AOC L'Heritage de Chasse Spleen 2015		58,00€ 75 cl
Pessac Léognan AOC Château Picque Caillou «La Réserve» 2015	25,50€ 37.5 cl	62,00€ 75 cl
Saint-Julien AOC Château la Bridane 2015		64,00€ 75 cl
Margaux AOC Château Pontac Lynch 2014		72,00€ 75 cl
Pauillac AOC La Fleur de Pedesclaux 2012		75,00€ 75 cl
Saint-Emilion Grand Cru AOC Château Grand Bert Cuvée 1er 2014		90,00€ 75 cl
Pomerol AOC Domaine de l'Eglise 2012		92,00€ 75 cl
Saint Estèphe AOC Cru Bourgeois Château Beau-Site 2004		90,00€ 75 cl

VAL DE LOIRE

Saumur Champigny AOC Château du Hureau Tuffe 2016 Vin Bio		33,00€ 75 cl
Saint-Nicolas de Bourgueil AOC Marie de Beauregard 2015		33,50€ 75 cl
Chinon AOC Marie de Beauregard 2016		32,50€ 75 cl
Sancerre AOC Domaine de la Perrière 2016	29,00€ 37,5 cl	42,00€ 75 cl

SUD-EST

Côtes Catalanes IGP Le Cano du Maréchal Vin Bio 2017-18		20,50€ 75 cl
Pic Saint Loup AOC Dme de Cazeneuve «Cynarah» 2017		32,00€ 75 cl
Terrasses du Larzac AOP Les Terrasses de Thieri 2017		24,90€ 75 cl
Corbières AOP Château Haut Gléon 2016		38,00€ 75 cl

VALLÉE DU RHÔNE

Châteauneuf du Pape AOC Clos de l'Oratoire 2015-16	72,00€ 75 cl
Côtes du Rhône AOC Réserve Famille Perrin 2016	27,00€ 75 cl
Crozes Hermitage AOC La Petite Ruche 2016	40,00€ 75 cl

BOURGOGNE

Côteaux Bourguignon AOC Château de Pizay 2015	29,50€ 75 cl
Mercurey AOC Château Genot Boulanger 1er cru en Sazenay 2015-16	65,00€ 75 cl
Pommard AOC Château Genot Boulanger Vielles Vignes 2014	95,00€ 75 cl

ESPAGNE

Rioja AOC Gloriosa-Bodegas Palacio - Reserva 2013	43,00€ 75 cl
Rioja AOC Marques del Villar 2017	21,50€ 75 cl

Les grands crus classés

LES GRANDS CRUS CLASSÉS ROUGES

Pauillac AOC Château Pedesclaux 2008 4ème Grand Cru Classé	95,00€ 75 cl
Pauillac AOC Château Batailley 2004 5ème Grand Cru Classé	98,00€ 75 cl
Haut Médoc AOC Château La Tour Carnet 2009-10 4ème Grand Cru Classé	98,50€ 75 cl
Saint Julien AOC Château Lagrange 2012 3ème Grand Cru Classé	105,00€ 75 cl
Saint Emilion AOC Château Trotte Vieille 2012 1er Grand Cru Classé	155,00€ 75 cl
Margaux AOC Château Palmer 2007 1er Grand Cru Classé	255,00€ 75 cl

LES GRANDS CRUS CLASSÉS BLANCS

Chablis AOC Fourchaume 2015 1er Cru Classé	59,00€ 75 cl
Chassagne-Montrachet AOC Les Vergers 2011 1er Cru Classé	96,00€ 75 cl
Montagny AOC Olivier Leflaive 2016 1er Cru Classé	69,50€ 75 cl

Les champagnes

Pommery Apanage Blanc de Blancs			95,00€ 75 cl
Pommery Brut Royal	11,00€ Coupe 10cl	95,00€ 75 cl	175,00€ Magnum 15.
Perrier Jouët Brut			90,00€ 75 cl
Pommery Brut rosé		14,00€ Coupe 10cl	115,00€ 75 cl
Pommery Grand cru millésimé 2006			125,00€ 75 cl
Pommery Cuvée Louise Grand cru millésimé 2004			210,00€ 75 cl
Perrier Jouët Brut Belle Epoque 2007			200,00€ 75 cl

Les Champagnes

Cuvées Pommery de Reims

Carte des vins en collaborations avec les Ets PUYOBRAU à ST Geours de Maremne et le CHAI D'HOSSEGOR à Soorts Hossegor

CARTE ET MENUS

Les Entrées Froides

Mille feuilles de saumon mariné, petits légumes croquants, espuma citron, miettes de crabe et feuilles de mâche	18,50€
Chiffonnade de jambon noir de Bigorre, toasts de pain de maïs, beurre et ses condiments (guindillas et cornichons)	19,90€
Foie de canard mi-cuit au poivre, chutney de kiwi, toasts de pain de maïs et mesclun de salade	19,50€

Menu Petit Gourmand — 14,00€

Jusqu'à 12 ans

ENTRÉE AU CHOIX

Assiette de Serrano

Crevettes roses mayonnaise

PLAT AU CHOIX

Magret de canard, gratin de pommes de terre

Filet de poisson, tagliatelles fraîches

DESSERT AU CHOIX

Glace 2 boules

Mousse chocolat

Les Entrées Chaudes

Soupe de poissons, aïoli, gruyère râpé et croûtons		8,50€ la petite	12,50€ la grande
Escalopes de foie gras poêlées (3 pièces), chutney de kiwi et toasts de pain de maïs			23,00€
Huîtres chaudes gratinées aux pignons de pin, champignons et serrano	18,50€ Les 6	27,00€ Les 9	36,00€ Les 12
Chipirons grillés en persillade			18,50€

L'Assiette Tétrade — 34,00€

Servie avec un verre Expression Impératrice blanc sec, blanc doux ou rouge AOC Tursan 12 cl

Croustillant de saumon label rouge, tagliatelles de carottes et courgettes
Gratin de pommes de terre

Escalope de foie gras pôélée, chutney de kiwi et mesclun de salade

3 Huîtres du Cap Ferret n°3
Gratinées aux champignons

Tranche de magret pôélée, gratin de pommes de terre

Les Huîtres

Huîtres d'Hossegor n°3 Producteur Pierre Dobbels "La Poupe"	13,00€ les 6	19,50€ les 9	26,00€ les 12
Assiette Découverte d'Huîtres 4 Hossegor n°3, 4 Cap Ferret n°3, 4 Ostra Régal n°3			29,50€
Huîtres Spéciales Ostra Régal N°3 - Le Coup de Coeur du Chef Producteur Famille Boutrais	18,00€ Les 6	27,00€ Les 9	36,00€ Les 12
Huîtres du Cap Ferret n° 3 Producteur Jean-Michel Ariscon	12,00€ les 6	18,00€ les 9	24,00€ les 12
Assiette dégustation d'huîtres 6 Hossegor n°3 et 6 Cap Ferret n°3			25,00€

Les Assiettes de Fruits de Mer

Assiette de l'écailler 3 Huîtres, 3 crevettes roses, crevettes grises, bulots, coques, palourdes, moules d'Espagne, amandes, bigorneaux	28,00€
Assiette de fruits de mer 3 Huîtres, 3 crevettes roses, crevettes grises, bulots, 3 langoustines, coques, palourdes, moules d'Espagne, amandes, bigorneaux	38,00€
Assiette de fruits de mer Royale pour 1 personne 1 homard français, 3 huîtres, 3 crevettes roses, crevettes grises, bulots, coques, 3 langoustines, palourdes, moules d'Espagne, amandes et bigorneaux	98,00€
Assiette de fruits de mer Royale pour 2 personnes 1/2 homard français, 3 huîtres, 3 crevettes roses, crevettes grises, bulots, 3 langoustines, coques, palourdes, moules d'Espagne, amandes, bigorneaux par personne	136,00€ pour 2 pe.

Les Coquillages et Crustacés

Crevettes roses 10 pièces	13,00€
Bigorneaux 150 g	6,90€
Bulots 15 pièces	10,70€
Palourdes 6 pièces	8,70€
Moules d'Espagne 6 pièces	7,00€
Amandes 6 pièces	5,70€
1/2 Tourteau	10,00€
Tourteau	20,00€
Langoustines 5 pièces	28,00€
Crevettes grises	7,60€ 100 g
Homard français mayonnaise	60,00€

1/2 Homard français mayonnaise 32,00€

Les Plateaux de Fruits de Mer

Plateau de fruits de mer Royal pour 2 personnes
1/2 homard français, 1/2 tourteau, 6 huîtres, 3 langoustines, 3 crevettes roses, crevettes grises, bulots, coques, palourdes, moules d'Espagne, amandes, bigorneaux par personne
150,00€ pour 2 pe.

Plateau de crutacés Royal pour 1 personne
1 homard français, 1/2 tourteau, 3 langoustines, 5 crevettes roses, crevettes grises, bulots, bigorneaux
105,00€

Plateau de crutacés Royal pour 2 personnes
1/2 homard français, 1 tourteau, 3 langoustines, 5 crevettes roses, crevettes grises, bulots, bigorneaux par personne
150,00€ pour 2 pe.

Plateau de fruits de mer
1/2 Tourteau, 6 huîtres, 3 langoustines, 3 crevettes roses, crevettes grises, bulots, coques, palourdes, moules d'Espagne, amandes, bigorneaux
45,00€

Plateau de crustacés
1 Tourteau, 3 langoustines, 5 crevettes roses, crevettes grises, bulots, bigorneaux
45,00€

Plateau de fruits de mer Royal pour 1 personne
1 homard français, 1/2 tourteau, 6 huîtres, 3 langoustines, 3 crevettes roses, crevettes grises, bulots, coques, palourdes, moules d'Espagne, amandes, bigorneaux
105,00€

Pour les Végétariens

LES PLATS VÉGÉTARIENS

Salade de pommes de terre, oignons rouges, tomates, oeuf, mesclun de salade et crème ciboulette citron 13,00€

Pôlée de légumes d'été façon ratatouille au cumin 19,00€

LE MENU VÉGÉTARIEN 32,00€

Salade de pommes de terre, oignons rouges, tomates, oeuf, mesclun de salade et crème ciboulette citron

Macarons façon profiteroles

Pôlée de légumes d'été façon ratatouille au cumin

Les Poissons

Lasagnes de homard, mesclun de salade aux miettes de crabe, crème ciboulette citron 29,50€

Saumon label rouge grillé, sauce Jurançon, pôélée de mini légumes glacés 24,50€

Dos de cabillaud rôti au four, mousseline de carottes à l'orange, pesto d'herbes et vinaigrette betterave 26,00€

Pavé de merlu grillé, minute de ratatouille, toast de pain frotté à l'ail et caviar d'aubergines au cumin 24,00€

Les Coquilles St Jacques

Les Parilladas

Assortiment de poissons et crustacés grillés à la plancha, servi avec riz sauvage

Parillada Royale 1 personne
1 homard français, chipirons, merlu, saumon label rouge, cabillaud, 2 gambas
92,00€

Parillada Royale 2 personnes 1/2 homard français, chipirons, merlu, saumon label rouge, cabillaud, 2 gambas par personne	124,00€ pour 2 pe.
Parillada Classique Chipirons, merlu, saumon label rouge, cabillaud, 2 gambas	32,00€

Les Crustacés

Servis avec du riz vénéré

Gambas sauvages rôties sans peau	29,50€ 5 pièces
Gambas géantes sauvages grillées ouvertes en deux	48,50€ 3 pièces
Langoustines grillées ouvertes en deux	28,00€ 5 pièces
1/2 Homard français grillé	32,00€
Homard français grillé	60,00€

Les Mariscadas

Assortiment de fruits de mer grillés à la plancha

Mariscada Classique Gambas, langoustines, gambas géantes, chipirons, coques, moules de corde et d'Espagne, palourdes	45,00€
Mariscada Royale 1 personne 1 Homard français, gambas, langoustines, gambas géantes, chipirons, coques, moules de corde et d'Espagne, palourdes	105,00€
Mariscada Royale 2 personnes 1/2 homard français, gambas, langoustines, gambas géantes, chipirons, coques, moules de corde et d'Espagne, palourdes par personne	150,00€ pour 2 pe.

Les Viandes

Origines France
Toutes nos viandes peuvent être servies façon Rossini avec un supplement de 6.50€

Filet de bœuf Charolais, sauce Madére Pommes de terre grenailles persillade et mesclun de salade	27,00€
Magret de canard des Landes entier Gratin de pommes de terre et mesclun de salade	26,00€

Les Desserts et Fromages

Dessert du moment Voir tableau des suggestions	9,00€
Financier aux fruits rouges, espuma chocolat blanc, opaline de caramel et glace yaourt	8,50€
Moelleux au chocolat, coeur coulant pistache, glace pistache et crème anglaise 12 minutes de cuisson	8,50€
Pavlova aux fruits exotiques, crème noix de coco et sorbet passion	8,60€
Panna cotta à la fève de Tonka, crèmeux caramel à l'armagnac, poires pochées et tuiles aux amandes	8,60€
Fromage de brebis Ossau Iraty au lait cru AOC, salade, noix et confiture de cerises noires Production artisanale et régionale «les Gouters Basques» 64990 Lahonce	8,70€

Colonel
Sorbet citron vert, vodka — 8,50€

Général
Sorbet poire, alcool de poire — 8,50€

Menu végétarien — 32,00€

ENTRÉE

PLAT

DESSERT

Menu Côté Lac — 32,00€
Aucun changement accepté dans les menus

ENTRÉE

Tartare de saumon mariné aux miettes de crabe, guacamole

PLAT

Cabillaud rôti, riz vénéré et crème chorizo

Caramel fleur de sel de Camargue

DESSERT

Macarons façon profiteroles

Menu Dégustation — 45,50€
Aucun changement accepté dans les menus

ENTRÉE AU CHOIX

6 Huîtres chaudes gratinées

6 Huîtres d'Hossegor n°3

1ER PLAT AU CHOIX

Foie de canard mi-cuit au poivre, chutney de kiwi, toasts de pain de maïs

Chipirons en persillade

2EME PLAT AU CHOIX

Dos de cabillaud rôti, beurre maître d'hotel, tagliatelles de carottes et courgettes à l'ail

Emincé de boeuf, sauce poivre vert et pommes grenailles

DESSERTS AU CHOIX

Financier aux fruits rouges, espuma chocolat blanc, opaline de caramel et glace yaourt

Fromage de brebis Ossau Iraty AOC, confiture de cerises noires, noix et mesclun de salade

Notre formule fruits de mer à volonté — 46,00€
Tous les vendredis soirs