

## Entrées

<b>Le Potager *</b> .....	16,00 €
Copeaux de carottes, yaourt grec à la menthe, mousseline et jus de carotte à l'orange et aux grains de vanille, sésame	
<b>Le Ceviche *</b> .....	15,50 €
Ceviche de poisson, fenouil en différentes textures, crackers, fruits rouges	
<b>La Cecina *</b> .....	18,00 €
Carpaccio de jambon de bœuf fumé "cecina", langoustine rôtie, pêche, melon, vinaigrette aux crustacés	
<b>Le Foie Gras de Canard des Landes *</b> .....	18,50 €
Terrine de foie gras de canard, gelée de fraise, rhubarbe confite, pain grillé	

## Poissons

<b>Le Chipiron</b> .....	27,00 €
En carbonara avec crémeux de lard, Spaghetti à l'encre de seiche, basilic et tomates confites, parmesan râpé	
<b>Le Thon *</b> .....	28,50 €
Thon mi-cuit, caponata d'aubergines aux condiments méditerranéens, vierge à l'huile d'olive	
<b>La Sardine *</b> .....	25,00 €
Snackée au thym frais, fricassée de fèves, tomates confites, courgettes grillées, vierge méditerranéenne à l'huile d'olive	
<b>La Lotte *</b> .....	29,00 €
Pavé clouté à la marjolaine, pommes de terre confites, coquillages, jus de marinère	

## Viandes

<b>Viande de race (sélection selon arrivage) *</b> .....	Prix à l'ardoise
<b>L'Agneau</b> .....	28,50 €
Côtelettes d'agneau, linguine primavera, pesto de roquette, jus de viande réduit	
<b>Le Cochon</b> .....	29,00 €
Côte de cochon, gnocchis, champignons, pousses d'épinards, jus à la sauge	
<b>Le Canard *</b> .....	26,00 €
Magret de canard, courgettes, tomates confites, mozzarella, jus à la menthe poivrée	

## Végétarien

<b>L'Aubergine</b> .....	18,00 €
En tranches épaisses panées à la milanaise, légumes marinés, roquette, pesto	
Supplément jambon ibérique .....	7,00 €

## Les Incontournables

<b>Côte de bœuf pour 2 personnes *</b> .....	63,00 €
(1 kg / 1.2 kg) Temps de cuisson 20 min	
<b>Tartare de bœuf classique préparé *</b> .....	18,50 €
Œuf, cornichons, câpres, persil, sauce Worcestershire, Tabasco, huile d'olive	
<b>Tartare de bœuf façon Thaï préparé *</b> .....	19,50 €
Gingembre confit, coriandre fraîche, graines de sésame, échalotes, sauce soja, huile d'olive	
<b>Baba Burger</b> .....	19,00 €
Veau, scarmozza, pesto de roquette, tomates confites, pickles d'oignons	

## Les Salades de saison (Servies uniquement le midi du Lundi au Samedi)

<b>Le Poke Bowl</b> .....	17,50 €
Une céréale, des crudités et fruit de saison, une protéine - <b>au gré du Chef</b>	
<b>La César</b> .....	17,00 €
Cœur de romaine, filets de poulet panés panko, tomates, croûtons, œuf dur, parmesan, sauce Caesar à l'anchois	
<b>La Grecque *</b> .....	15,50 €
Sucrine, feta, concombre en tzatziki, olives noires, oignon rouge, tomates, huile d'olive, pain sarde, piment d'Espelette	
<b>L'Italienne *</b> .....	16,50 €
Burrata crémeuse, tomates à l'huile d'olive, focaccia, pesto	

## Desserts (Nos desserts sont élaborés avec le chocolat Valrhona)

<b>Le Baba des Îles</b> .....	12,00 €
Baba sirop rhum ambré vanille, gelée et tartare de mangue au poivre noir, émulsion au grain de café, sorbet exotique, granité passion, éclats de meringue	
<b>Le Sweet Berry</b> .....	11,00 €
Tartare et crémeux fraise, sorbet orgeat, espuma au yaourt grec, chips de fraise, tuile citron	
<b>Mon Chou</b> .....	11,00 €
Chou gourmand, mousse et caramel coulant, cacahuètes chouchou, glace à la vanille de Madagascar, sablé croquant à la fleur de sel	
<b>La Gourmandise Chocolatée *</b> .....	12,00 €
Crème brûlée chocolat noir, gourmandises autour des chocolats Valrhona, sorbet chocolat blanc	
<b>Assiette de fromages « Italiens »</b> .....	12,00 €

## Glaces

<b>Coupe 2 boules</b> .....	4,50 €	<b>Coupe 3 boules</b> .....	6,00 €
-----------------------------	--------	-----------------------------	--------

### Fabriqués par un maître artisan glacier

**Crèmes glacées :** vanille, chocolat, café, rhum raisin, pistache, caramel, spéculos, vanille-pécan, coco, barbe à papa, menthe chocolat

**Sorbets :** Fraise, citron, citron vert, cassis, abricot, passion, mangue, framboise, mojito, pêche de vigne

<b>Café Liégeois</b> Glace café, espresso, chantilly .....	8,50 €
<b>Chocolat Liégeois</b> Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly .....	8,50 €
<b>Dame blanche</b> Glace vanille, chocolat chaud, amandes grillées, chantilly .....	8,50 €
<b>Poire Belle Hélène</b> Glace vanille, poire fruit, chocolat chaud, chantilly .....	8,50 €
<b>Antillaise</b> Glace rhum raisin, passion et coco, banane fruit, chantilly .....	8,50 €
<b>Colonel</b> Sorbet citron, vodka .....	8,50 €
<b>Irish coffee</b> (Jameson 4 cl) .....	9 €

## Menu enfant

13 € (enfant moins de 12 ans)

**Mini Baba Burgers ou Viande ou Poisson** et sa garniture

○

**Dessert du Chef ou Glace 2 boules**

**Evian Disney (31cl)** ..... 2 €



## Sodas

Coca-Cola, Coca Light, Coca Zéro (33 cl)	4 €
Badoit rouge (33 cl)	4 €
Evian (33 cl)	3,50 €
Fanta orange, Fanta agrumes (33 cl)	4 €
Fuzetea (25 cl)	4 €
Finley tonic water (20 cl)	4 €
Orangina (25 cl)	4 €
Sirop à l'eau	2,50 €
Sprite (33 cl), Limonade (25 cl)	4 €
Diabolo	4 €
Supplément sirop	0,20 €
Menthe, Grenadine, Citron, Fraise, Pêche, Cassis, Orange, Orgeat, Caramel	
Jus de fruits Pago (20 cl)	4 €
Orange, Ananas, ACE, Pamplemousse, Mangue, Pomme, Abricot, Fraise, tomate	
Fruits frais pressés Orange, Citron	6,50 €

## Liqueurs (4 cl)

Fraise des Bois, Cassis, Mûre	6 €
Marie Brizard, Bailey's, Manzanita, Kahlúa	7 €
Get 27, Get 31 (6 cl)	7 €

## Rhums Ambrés / Vieux Rhums (4 cl)

Saint-James Brun (45°)	6 €
Havana 7 ans (40°)	10 €

## Rhums du Monde (4 cl)

Don Papa - Philippines (40°) / 12 ans	13 €
Zacapa - Guatemala (43°) / ambré / 23 ans	18 €
Pactonavio - Cuba (40°)	13 €
Diplomatico - Venezuela (43°)	15 €



Restaurant - Bodega

## Eaux

Abatilles	(50cl) 4 € (1L) 5 €
Abatilles Péillante	(50cl) 4 € (1L) 5 €
"Votre eau minérale naturelle d'Arcachon de génération en génération depuis 1925"	

## Cafés, Thés

Café, Décaféiné	2,50 €
Thé, Infusion	4,50 €
Irish coffee (Jameson)	9 €

## Apéritifs

Ricard, Pastis, Berger, Pernod (2 cl)	3 €
Kir vin blanc (12 cl)	4,50 €
Kir Royal - Champagne Cassis, Mûre, Pêche (12 cl)	9,50 €
Martini Blanc, Rosé, Rouge (6 cl)	5 €
Martini Gin (8 cl)	7 €
Martini Tonic (18 cl)	8 €
Lillet Rouge, Blanc ou Rosé (6 cl)	5 €
Campari (6 cl)	5 €
Américano Maison (18 cl)	9 €
Spritz Aperol (18 cl)	9 €
Sangria (15 cl)	6 €
Pineau, Suze (8 cl)	4 €
Porto Blanc ou Rouge (8 cl)	4 €
Accompagnement (Soda, Jus...)	1,50 €

## Bières à la pression

	25 cl	50 cl
Heineken (5°)	3,80 €	7,30 €
Panaché, Monaco	3,80 €	7,30 €
Edelweiss - Bière Blanche (5°)	4,80 €	9,30 €
Affligem - Bière d'Abbaye (5,2°)	5,30 €	10,30 €
Supplément sirop		0,20 €

## Bières bouteilles (33cl)

Heineken (5°)	6 €
Pelforth - Bière brune (6,5°)	5 €
Lagunitas (6,2°) (35,5 cl)	8,50 €
Desperados Ginger - Gingembre et citron vert (5°)	7 €
Desperados (5,9°) Sol (4,5°)	7 €
Mort subite Kriek (4°) (37,5 cl)	8,50 €
Mort subite Witte - Bière blanche (5,5°) (37,5 cl)	8,50 €
Heineken 0.0 sans alcool	4 €

## Cocktails

Américano Maison (18 cl).....	9 €
Spritz Aperol (18 cl).....	9 €
Maximo 43 Licor 43 et Tonic (16 cl).....	9 €
Lillet Tonic (18 cl).....	9 €
Ti'Punch Rhum Clément 40°, citron vert, cassonade (5 cl).....	7 €
Ti'Vieux Rhum St-James brun 45°, citron vert, cassonade (5 cl).....	8 €
Bloody Mary Vodka, jus de tomate assaisonné (8 cl).....	9 €
Tequila Sunrise Tequila, jus d'orange, grenadine (8 cl).....	8 €
Margarita Tequila, Cointreau, citron vert (8 cl).....	8 €
Gin Fizz Gin, citron vert, sucre de canne (8 cl).....	8 €
Caïpirinha Cachaça, citron vert, cassonade (10 cl).....	8 €
Mojito Havana 3 ans, citron vert, menthe fraîche, cassonade, soda (15 cl).....	8 €
Cancha Havana 7 ans, miel, citron vert, soda (15 cl).....	12 €
Punch Planteur (15 cl).....	9 €
Mojito Royal au Champagne (16 cl).....	12 €
Piña Colada Rhum Clément 40°, jus ananas, crème coco (24 cl).....	9 €
Daïquiri Rhum Clément 40°, citron vert, sucre de canne (15 cl).....	8.50 €
Strawberry Daïquiri (15 cl).....	8.50 €
Rhum Clément 40°, citron vert, purée de fraises, sucre de canne	
Long Island (24 cl).....	12 €
Gin, Rhum ambré, Tequila, Triple sec, Vodka, citron vert, cassonade, Coca	
Sex on the beach (24 cl).....	12 €
Vodka, jus de cranberries, crème de pêche, jus d'orange	

## Alcools (4cl)

Gin, Tequila.....	6 €
Get 27, Get 31 (6 cl).....	7 €
Vodka Absolut.....	7 €
Accompagnement (Soda, Jus...).....	1.50 €

## Gin (4cl) et Tonic Premium

Accompagnement au choix :

citron, menthe, concombre, baies de genièvre

Tanqueray.....	9 €
Bombay Sapphire.....	10 €
Hendrick's.....	10 €
Monkey 47.....	12 €
Citadelle.....	10 €
Nordes.....	11 €
Tonic Fever Tree Ginger Ale (20cl).....	4 €
Tonic Fever Tree Ginger Beer (20cl).....	4 €
Tonic Fever Tree Tonic water (20cl).....	4 €

## Cocktails sans alcool

Le Virgin Mojito (16 cl).....	6 €
Eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert, cassonade	
Le Canopien (24 cl).....	6 €
Banane, ananas, orange, sirop de grenadine	
Virgin Colada (16 cl).....	6 €
Crème de coco, jus d'ananas, sirop de rhum Monin	

## Whiskies (4cl)

Clan Campbell.....	6 €
JB, Johnny Walker, Ballantines.....	7 €
Jameson.....	8 €
Four Roses Bourbon.....	8 €
Jack Daniel's.....	9 €
Bulleit Bourbon.....	10 €
Bulleit Rye.....	10 €
Jameson 18 ans.....	12 €
Glenfiddish 12 ans.....	10 €
The Glenlivet 12 ans.....	10 €
Chivas Regal 12 ans.....	12 €
Aberlour 12 ans.....	12 €
Caol Ila 12 ans.....	15 €
Cardhu 12 ans.....	13 €
Knocknando.....	12 €
Lagavulin 16 ans.....	16 €
Monkey shoulder.....	12 €
Nikka from the Barrel (japon).....	12 €
Moon Harbour (Whiskie Bordelais).....	12 €
Oban Single malt 14 ans.....	15 €
Talisker Single malt 12 ans.....	18 €
Accompagnement (Soda, Jus...).....	1.50 €

## Digestifs

Cointreau (6cl).....	7 €
Izarra jaune, Izarra Vert (6cl).....	8 €
Cognac VS (4cl).....	6.50 €
Cognac Fine de Cognac Hennessy (4cl).....	8.50 €
Cognac XO Hennessy (4cl).....	18 €
Tariquet Bas Armagnac Hors d'Âge (4cl).....	8 €
Tariquet Bas Armagnac "Le Légendaire" (4cl).....	15 €
Calvados VSOP (4cl).....	8 €
Poire William Brana 42° (4cl).....	15 €

## Champagnes à la coupe

12 cl

Taittinger Brut Réserve .....	9 €
Taittinger Rosé Prestige .....	13 €
Louis Roederer Brut Premier .....	9,50 €
Kir Royal .....	9,50 €

## Champagnes (75 cl)

Taittinger Brut Réserve .....	55 €
Taittinger Brut Réserve Magnum (150 cl) .....	120 €
Taittinger Rosé Prestige .....	75 €
Louis Roederer Brut Premier .....	65 €
Louis Roederer Brut Premier Magnum (150 cl) .....	130 €
Perrier Jouët Brut .....	70 €
Moët et Chandon Brut Impérial .....	70 €
Mumm Cordon Rouge Brut .....	70 €
Mumm Cordon Rouge Brut Rosé .....	80 €
Laurent Perrier Brut .....	70 €
Laurent Perrier Rosé .....	98 €
Veuve Clicquot Rosé .....	95 €
Ruinart - Blanc de Blancs .....	100 €
Ruinart - Blanc de Blancs Magnum (150 cl) .....	220 €
Amour de Deutz .....	150 €
Comte de Champagne - Blanc de Blancs .....	170 €
Perrier Jouët Belle Époque .....	170 €
Laurent Perrier Grand Siècle .....	170 €
Cristal Roederer Brut .....	195 €
Dom Pérignon .....	195 €
Dom Pérignon Rosé .....	350 €
Krug Grande Cuvée .....	195 €
La Grande Dame de Veuve Clicquot .....	195 €

# Vins rouges

Le verre	Demi Blle	Bouteille
15 cl	37,5 cl	75 cl

## Premières Côtes de Bordeaux

Château de Marsan 2015		24 €
Mouton Cadet <i>Cuvée héritage</i> (Bordeaux)		28 €

## Côtes de Bourg

Château Les Eyquems	13 €	24 €
---------------------	------	------

## Graves

Château Saint-Robert 2015	6 €	28 €
Château Chantegrive 2012		36 €
Château Mejean 2014	6.50 €	38 €

## Pessac-Léognan

Château Lafont Menaut 2017	6.50 €	32 €
Angelot de Seguin 2016		41 €
Château Seguin 2016		53 €
Château Lagarde 2011		50 €
Lagrange Martillac 2016	20 €	39 €
Château Brown 2015	10 €	50 €
Esprit de Chevalier 2015		50 €
Le Petit Haut Lafitte 2014	9.50 €	47 €
Château Latour Martillac 2013	10 €	50 €
Château Carbonnieux 2013/2014		58 €
Château de Fieuzal 2015		70 €

## Moulis - Listrac

Château Fonréaud 2010		36 €
Château Malmaison 2012	8 €	38 €
Château Anthonic 2012		39 €

## Médoc - Haut-Médoc

Mademoiselle L (De la Lagune)	6.50 €	34 €
Château Bernadotte 2010	8.50 €	42 €
Château Tour Haut Caussan 2010	8 €	38 €
Petit Manou 2016	6 €	29 €
Clos Manou 2012		48 €

## Saint-Estèphe

Château Tour de Marbuzet 2015		46 €
Château de Pez 2015	12 €	60 €
Château Phelan Segur 2012		62 €

## Côtes de Bordeaux - Castillon

Château Joanin Becot 2014		45 €
---------------------------	--	------

## Saint-Émilion Grand Cru

Esprit de Jean Voisin 2015	6.50 €	36 €
Dragon de Quintus 2014		58 €

## Puisseguin Saint-Emilion

Château La Vaisinerie <i>cuvée Quercus</i> 2015		26.50 €
---	--	---------



### Canon-Fronsac

Château Haut-Francarney 2016 ..... 39 €

### Lalande de Pomerol

La Fleur De Boüard 2014 ..... 52 €

### Pomerol

Benjamin de Beauregard 2015 ..... 9 € ..... 42 €

### Margaux

Blason d'Issan 2016 ..... 49 €

### Pauillac

Réserve de La Comtesse 2015 ..... 70 €

### Saint-Julien

Fiefs de Lagrange 2016 ..... 55 €

### Côtes du Rhône - Hermitage

Petite Chapelle, Paul Jaboulet 2012 ..... 85 €

La Chapelle, Paul Jaboulet 2004/11 ..... 140 €

### Châteauneuf du Pape

Clos de l'Oratoire ..... 59 €

### Toro (Espagne)

Tinto Iturria 2016 ..... 6.50 € ..... 31 €

### Toscana IGT (Italie)

Le Volte del Ornelaia 2014 ..... 42 €

### Bolgueri IGT (Italie)

Le Serre Nuove del Ornelaia 2012 ..... 58 €

## Vins rouges servis frais

### Côtes du Rhône

Parallèle 45, Paul Jaboulet ..... 18 € ..... 34 €

### Brouilly

Château de Lachaize ..... 37 €

### Bourgueil

Champ de Louys ..... 35 €

# Vins blancs

	Le verre	Demi Blle	Bouteille
	15 cl	37,5 cl	75 cl
<b>Vin de Pays des Côtes de Gascogne</b>			
Tariquet sec.....	4.50 €		23 €
<b>Vin de Pays-Viognier</b>			
Secret de Famille (Jaboulet).....	6 €		34 €
<b>Bordeaux Blanc</b>			
Château de Marsan.....			24 €
N°1 de Dourthe.....		15 €	27 €
<b>Premières Côtes de Blaye</b>			
Château Charron "Acacia" 2016.....			29 €
<b>Entre Deux Mers</b>			
Ch. Tour de Mirambeau.....	5 €	14 €	26 €
<b>Graves</b>			
Château St-Robert 2018.....	5.50 €		28 €
Château Chantegrive 2016.....			35 €
<b>Pessac-Léognan</b>			
Château Les Hauts de Smith 2016.....			50 €
Château Carbonnieux 2017.....		29.50 €	58 €
Clémentin de Pape Clément 2016.....			62 €
Château Latour Martillac 2013.....	11 €		50 €
<b>Muscadet sur Lie</b>			
Domaine Barré.....			29 €
<b>Sancerre</b>			
Château de Sancerre 2017.....	9 €	22 €	43 €
<b>Pouilly Fumé</b>			
La Doucette.....			46 €
<b>Riesling Alsace</b>			
Domaine Trimbach 2016.....			43 €
<b>Gewurztraminer Alsace</b>			
Domaine Trimbach 2013.....			46 €
<b>Chablis 1er Cru</b>			
Simonnet Febvre 2014.....			44 €
<b>Montagny 1er Cru</b>			
Domaine Laurent Cognard 2017.....	11 €		53 €
<b>Bourgogne - Louis Latour</b>			
Puligny Montrachet "Sous le Puit" 2017.....			88 €
Meursault « Goutte d'Or » 2015/2016.....			88 €
Corton Charlemagne 2015.....			118 €
<b>Côtes du Rhône - Condrieu</b>			
E. Guigal 2014.....			79 €
<b>Côtes du Rhône - Hermitage</b>			
Chevalier de Sterimberg 2016.....			80 €



# Blancs liquoreux

Le verre      Demi Blle      Bouteille

15 cl      37,5 cl      75 cl

## Sauternes

Bastor Lamontagne 2016 ..... 8.50 € ..... 44 €

## Vin de Pays des Côtes de Gascogne

Tariquet Mœlleux (1<sup>ères</sup> Grives) ..... 5 € ..... 26 €

## Alsace - Gewurztraminer

Vendanges tardives Trimbach 2008 ..... 80 €

# Vins rosés

## Bordeaux

Château de Marsan ..... 24 €

Mythe d'Amphorie (VDF) ..... 5 € ..... 25 €

## Côtes de Provence

Estandon Héritage ..... 5 € ..... 14 € ..... 26 €

Estandon Légende (Rosé de garde) 2014 ..... 42 €

## Bandol

Domaine d'Ott cœur de grain ..... 45 €

# Magnums (150 cl)

150 cl

## Rouge

## Pessac-Léognan

Château Lafont Menaut 2016 ..... 65 €

## Pauillac

Réserve de La Comtesse 2010 ..... 140 €

## St-Estèphe

Château de Pez 2015 ..... 120 €

## Rosé

## Côtes de Provence

Estandon Héritage ..... 58 €

## Bandol

Domaine d'Ott cœur de grain ..... 95 €

## Blanc

## Entre Deux Mers

Château Tour de Mirambeau ..... 55 €

## Vin de Pays des Côtes de Gascogne

Tariquet sec ..... 47 €

Tariquet Mœlleux (1<sup>ères</sup> Grives) ..... 52 €