

TAPAS

- . Chipirons à la persillade et chorizo 12.50 €
- . Gravlax de saumon aux agrumes, crème d'aneth 13.50 €
- . Planche de charcuterie (*jambon de pays, saucisson de canard, rillettes de canard, fromage de brebis*) 16.50 €

ENTREES

- . Carpaccio de tomates au pesto et sa burratina 14.50 €
- . Ceviche de poisson, marinade exotique 16.00 €
- . Duo de foie gras entier (*mi-cuit & en conserve*) 18.00 €
- . Foie gras de canard poêlé et son chutney de mangue 18.00 €

PLATS

- . Assiette Chalossaise 24.00 €
(*salade, foie gras de canard entier, magret-cœurs-aiguillettes-gésiers de canard, magret fumé, asperges, tomates, frites maison*)
- . Planche découverte de canard 24.00 €
(*magret et aiguillettes de canard au piment d'Espelette, brochette de cœurs de canard, foie gras de canard entier, garniture du moment*)
- . Magret de canard au piment d'Espelette et sa sauce au foie gras 22.00 €
Accompagné d'un wok de légumes et de pommes de terre grenaille à la graisse de canard
- . Burger de canard au foie gras et frites maison 19.00 €
(*pain brioché artisanal, steak haché de canard, foie gras de canard entier, magret fumé, salade, tomates, oignons*)
- . Filet de bœuf rossini, wok de légumes et pommes de terre grenaille 30.00 €
- . Entrecôte de veau, sauce aux morilles et écrasé de pommes de terres 27.50 €
- . Poisson du moment (voir serveur) 24.00 €
- . Tartare de bœuf, frites et salade 18.00 €
- . Poke bowl végétarien 16.50 €

DESSERTS

- . Fromage de brebis et confiture de cerise noire 9.50 €
- . Souvenir d'enfance (*tourtière artisanale, pastis artisanal, merveilles maison, crème anglaise*) 9.00 €
- . Coulant au chocolat et glace à la vanille 9.00 €
- . Tartare de melon à la menthe, crème glacée au gingembre 9.50 €
- . Pavlova aux fruits rouges 9.50 €
- . Café gourmand (ou thé + 1.00 €) 8.50 €
- . Coupe de glace artisanale (2 boules) 5.00 € (3 boules) 7.00 €
(*vanille, chocolat, caramel beurre salé, café, fraise, citron, framboise, mangue, pistache, noix de coco, pruneau-armagnac, rhum raisin*)

Formule du chef (voir ardoise)

les midis uniquement (du mercredi au vendredi)

Potage + entrée + plat + dessert	19.00 €
Potage ou entrée + plat OU Plat + dessert	15.00 €
Potage ou entrée + plat + dessert	17.00 €
Plat formule seul	12.00 €

Menu pitchoun 11.00 €

Burger de canard + frites
OU aiguillettes de canard + frites
OU steak haché de canard + frites
Glace artisanale (2 boules) OU brownie chocolat
Un sirop à l'eau

PROLONGEZ L'EXPÉRIENCE TERRES D'ADOUR

Retrouvez les produits en direct de nos fermes dans notre boutique juste en face !

- NOS VINS -

	Verre 14 cl	Chopine 50 cl	Bouteille 75 cl
			
BLANC SEC			
SUD-OUEST			
F. Morel « Colombard Sauvignon » / IGP Côtes de Gascogne	4	11.5	
Domaine du Mas Ensoleillé Chardonnay / IGP Méditerranée	4	11.5	
Domaine de Pellehaut « Harmonie de Gascogne » / IGP Côtes de Gascogne			18
Domaine de La Pointe « Les Pieds dans le Sable » / IGP Terroir Landais			24.5
BLANC MOELLEUX			
SUD-OUEST			
F. Morel « Les Bécasses » / IGP Côtes de Gascogne	4.5	12.5	
Domaine de Labaigt / IGP Coteaux de Chalosse			16
ROSE			
PROVENCE			
Domaine du Mas Ensoleillé / IGP Méditerranée	4.5	12.5	
SUD-OUEST			
Domaine de Labaigt / IGP Coteaux de Chalosse			16
Domaine de La Pointe « Les Pieds dans le Sable » / IGP Terroir Landais			23
LANGUEDOC			
Gérard Bertrand – Gris Blanc / IGP Pays d’Oc			24
ROUGE			
SUD-OUEST			
Château de Viella / AOP Madiran	4.5	12.5	
Domaine de Labaigt / IGP Coteaux de Chalosse			16
Domaine de Pellehaut « Harmonie de Gascogne » / IGP Côtes de Gascogne			19
Cœur de Vignerons / AOP Tursan			23
Domaine de La Pointe « Les Pieds dans le Sable » / IGP Terroir Landais			24.5
BORDEAUX			
Château Tour de Calens / AOC Graves	5	14	
La Belle Etoile du Château Grand Bertaud / AOC Blaye Côtes De Bordeaux	5	14	
Château de la Commanderie du Gombeau / AOP Bordeaux			17
Château Morin Saint Estèphe / Appellation Saint Estèphe Contrôlée			38
SUD-EST / OCCITANIE			
Les Caprices d’Antoine / AOC Côtes du Rhône			23
Cuvée des Vieilles Vignes – La Gravette / AOP Pic Saint Loup			37
ESPAGNE			
Les Passeurs de Vins (L. Osmin) « Marques del Villar » / DOC Rioja			25

VIN DU MOMENT – N’HESITEZ PAS A DEMANDER AU SERVEUR !

Prix nets