

TAPAS

- . Rillettes de sardines aux fines herbes et citron vert 12.50 €
- . Chipirons à la persillade et chorizo 13.50 €
- . Planche de charcuterie (*jambon de pays, chorizo, saucisson de canard, rillettes de canard, fromage de brebis*) 16.50 €

ENTREES

- . Croustillant de pieds de cochon, d'effiloché de canard et de foie gras 14.50 €
- . Duo de foie gras entier (*mi-cuit & en conserve*) 18.00 €
- . Foie gras de canard poêlé, caramel de framboises et pintxos à la rhubarbe 18.00 €
- . Tatin de foie gras de canard aux pommes et caramel d'Armagnac 18.00 €
- . Raviole de gambas et sa bisque gingembre citronnelle 18.00 €

PLATS

- . Assiette Chalossaise 24.00 €
(*salade, foie gras de canard entier, magret-cœurs-aiguillettes-gésiers de canard, magret fumé, asperges, tomates, frites*)
- . 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 19.00 €
(*pain brioché artisanal, steak haché de canard, foie gras de canard entier, lard fumé grillé, salade, tomates, oignons*)
- . Filet de bœuf rossini, wok de légumes et pommes de terre grenaille 30.00 €
- . Carré d'agneau en croûte d'herbes, wok de légumes et pommes de terre grenaille 29.00 €
- . Médaillon de veau, sauce morilles, wok de légumes et pommes de terre grenaille 27.50 €
- . Ris de jeunes bovins à l'ancienne et écrasé de pommes de terres 25.50 €
- . Poisson du moment (voir serveur) 25.50 €
- . Burger 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 vanille-bourbon 9.00 €
- . Mille-feuille au chocolat et glace chocolat suisse 9.50 €
- . Tarte tatin et glace vanille-bourbon 9.50 €
- . Sablé aux fruits rouges, crème légère à la vanille, sorbet fraise-verveine 9.50 €
- . Café gourmand (ou thé + 1.00 €) 9.00 €
- . 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	20.00 €
Potage ou entrée + plat + dessert	18.00 €
Potage ou entrée + plat OU Plat + dessert	16.00 €
Plat formule seul	13.00 €




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 !

CARTE DES VINS

Verre 14 cl	Chopine 50 cl	Bouteille 75 cl
		

BLANC SEC

SUD-OUEST

F. Morel « Colombard Sauvignon » / IGP Côtes de Gascogne	4	11.50	
Domaine du Mas Ensoleillé Chardonnay / IGP Méditerranée	4	11.50	
Domaine de Pellehaut « Harmonie de Gascogne » / IGP Côtes de Gascogne			20
Famille Laplace « Le Vilain Petit Canard » / Vin de France			24

BLANC MOELLEUX

SUD-OUEST

F. Morel « Les Bécasses » / IGP Côtes de Gascogne	4.50	12.50	
Domaine de Labaigt / IGP Coteaux de Chalosse			16

ROSÉ

PROVENCE

Domaine du Mas Ensoleillé / IGP Méditerranée	4.50	12.50	
--	------	-------	--

SUD-OUEST

Domaine de Labaigt / IGP Coteaux de Chalosse			16
Famille Laplace « Les 3 Petits Cochons Roses » / Vin de France			24

LANGUEDOC

Famille Lafage « Miraflores » / IGP Côtes Catalanes			24
---	--	--	----

ROUGE

SUD-OUEST

Château de Viella / AOP Madiran	4.50	12.50	
Domaine de Labaigt / IGP Coteaux de Chalosse			16
Domaine de Pellehaut « Harmonie de Gascogne » / IGP Côtes de Gascogne			20
Cœur de Vignerons / AOP Tursan			23
Famille Laplace « Les 2 Vaches Rouges » / Vin de France			24

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 Lafont Menaut / Appellation Pessac-Léognan Contrôlée			38

SUD-EST / OCCITANIE

Les Caprices d'Antoine / AOC Côtes du Rhône			23
Cuvée des Vieilles Vignes – La Gravette / AOP Pic Saint Loup			38

ESPAGNE

Arjona / DOC Rioja			25
Les Passeurs de Vins (L. Osmin) « Encierro » BIO / Vin d'Espagne			20

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