

## ENTRÉES

Commencez par une entrée de saison

ŒUF DE POULE BIO FAÇON MIMOSA ET TARTUFATA	8.00 €
CARPACCIO DE TOMATES MULTICOLORE, PESTO DE BASILIC, COPEAUX DE PARMESAN	10.00 €
AVOCAT CREVETTE, SAUCE COCKTAIL À LA VODKA PYLA	9.00 €
CROUSTILLANT DE PIEDS DE COCHON FERMIER AU FOIE GRAS, VINAIGRETTE GOURMANDE	12.00 €
RILLETES DE CANARD DES LANDES « MAISON », TOAST DE PAIN DE CAMPAGNE	10.00 €

## SALADE

Dégustez notre salade fraîcheur de l'été

LA SALADE DE LA BRASSERIE TOUT VÉGÉ

Salade iceberg, mix de légumes crus et cuits : carottes, oignons nouveaux, tomates confites, betterave chioggia, champignons de Paris, artichauts marinés, avocat

15.00 €

## PLATS

Poursuivez avec une recette généreuse créée par notre chef

ENTRECÔTE DE BŒUF DE RACE « CHAROLAISE », ÉCHALOTES CONFITES ET BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL	23.00 €
BALLOTINE DE VOLAILLE FERMÈRE AU CHORIZO, JUS À LA MOUTARDE DOUCE	15.00 €
LE FAMEUX GRATIN DE COQUILLETTES AU JAMBON TARTUFFO	15.00 €
POISSON DU MOMENT, ARCACHON OU COTINIÈRE	18.00 €
CUISSON SELON L'INSPIRATION DU CHEF	

## GARNITURES AU CHOIX

Appréciez notre formule du midi

FRITE FRAÎCHES,  
LÉGUMES DU MOMENT À LA PLANCHA  
SALADE VERTE  
PURÉE DE POMMES DE TERRE PARFUM DES SOUS-BOIS



## FROMAGE & DESSERTS

Se régaler avec une note sucrée et gourmande

LA SUCRINE D'OSSAU IRATY	6.50 €
MOELLEUX AU CHOCOLAT ET SA GLACE VANILLE	7.00 €
LE RIZ AU LAIT ET SON CAMEL AU BEURRE SALÉ	7.00 €
MILLEFEUILLE CARAMÉLISÉ AUX FRAISES	7.00 €
CAFÉ GOURMAND DU CHEF	8.00 €

## FORMULES DÉJEUNER

Appréciez notre formule du midi

FORMULE DU JOUR ENTRÉE+PLAT+DESSERT	18.50 €
FORMULE DU JOUR ENTRÉE OU DESSERT +PLAT	16.50 €
FORMULE PLAT DU JOUR SEUL	13.50 €

## FORMULE À PARTAGER

Partagez un plat savoureux pour 4 personnes

54.00 €

Commande la veille avant midi: Le poulet rôti des landes extra servi en cocotte et son choix de garnitures.



## JUS ET SODAS

COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO, FANTA, SPRITE 33CL	3.50 €
FUZE TEA 20 CL	3.50 €
LIMONADE 25 CL	3.50 €
JUS DE FRUITS CARAÏBOS 20CL	4.00 €
MINUTE MAID ORANGE 25CL	3.50 €
SIROP À L'EAU 20 CL	3.50 €

## EAUX DE SOURCES

EAU ABATILLES PLATE 1L	4.00 €
EAU ABATILLES PÉTILLANTE 1L	4.50 €
EAU ABATILLES PÉTILLANTE 0.5 L	3.50 €

## NOS BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	2.30 €
DOUBLE EXPRESSO	3.50 €
THÉ / INFUSION	3.50 €
CHOCOLAT	3.50 €

## BIÈRES

	25 CL	50 CL
CARLSBERG	3.50 €	7.00 €
GRIMBERGEN	4.00 €	7.50 €
MONACO	3.20 €	
PANACHÉ	3.00 €	

## APÉRITIFS

RICARD 3 CL	3.00 €
GIN, VODKA, RHUME 4 CL	5.00 €
MARTINI, LILLET 5 CL	5.00 €
KIR 12 CL	4.00 €
WHISKY CLAN CAMPBELL 4 CL	6.00 €
WHISKY CHIVAS 12 ANS D'ÂGE 4 CL	8.00 €

## VINS ROUGES

	12,5 CL	37,5 CL	75 CL
BORDEAUX AOP CUVÉE PROLONGATION			15,00 €
BORDEAUX AOP CHÂTEAU MALBEC			20,00 €
BORDEAUX SUPÉRIEUR AOP CHÂTEAU DE GOËLANE CHŒUR DE L'AUBE			21,00 €
MÉDOC AOP CHÂTEAU TOUR PRIGNAC	15,00 €	23,00 €	
HAUT MÉDOC AOP CHÂTEAU D'ARCIN	5,50 €	16,00 €	25,00 €
CADILLAC CÔTES DE BORDEAUX AOP CHÂTEAU LATOUR CAMBLANES			23,00 €
SAINT-EMILION GRAND CRU AOP CHÂTEAU CROIX MONTLABERT			32,00 €
GRAVES AOP CHÂTEAU FERRANDE	6,00 €		26,00 €

## CHAMPAGNE

	12,5 CL	75 CL
CHAMPAGNE AOP	8,00 €	54,00 €

## VINS BLANCS

	12,5 CL	37,5 CL	75 CL
GRAVES AOP CHÂTEAU FERRANDE	6,00 €		26,00 €
MUSCADET SÈVRES ET MAINE SUR LIE AOP CLOS DES ORFEUILLES	4,50 €		21,00 €
JURANÇON DOUX AOP LES AMOURS DE LA REINE	4,50 €		22,00 €



## NOS GRANDS CRUS

	75 CL
MÉDOC CHÂTEAU LIVRAN 2014	33,00 €
SAINT EMILION COMTESSE DE MALET ROQUEFORT 2014	33,00 €
PESSAC LEOGNAN CHÂTEAU VALOUX 2014	26,00 €
SAINT JULIEN CHÂTEAU LAGRANGE 2014	42,00 €

## VINS ROSÉS

	12,5 CL	37,5 CL	75 CL
IGP PAYS D'OC DOMAINE DE LA CLAPIÈRE JALADE			16,00 €
CÔTES DE PROVENCE AOP CHÂTEAU CAVALIER « CUVÉE MARAFIANCE »	4,50 €	14,00 €	21,00 €

## DIGESTIFS

	6 CL
BAYLEY'S, GET 27	6,00 €
ARMAGNAC	7,50 €
COINTREAU	8,00 €



TOUS LES MIDIS EN  
SEMAINE DE 11H30 À 15H00  
MAIS AUSSI TOUS LES JOURS  
DE MATCH

RÉSERVER : 05 56 50 28 26

ACCÉDER À NOTRE CARTE  
EN FLASHANT LE QR CODE

