

Entrée/Plat-Starter/Main 32€ Plat/Dessert-Main/Dessert 29€  
Entrée/Plat/Dessert Starter/Main/Dessert 39€

Uniquement au déjeuner du Lundi au Samedi / Lunch only from Monday to Saturday

### Les Entrées – Starters 14 €


Caillé de lait au citron et poivre, jambon de Chalosse fumé,  
purée d'aubergine, vinaigrette aux herbes  
*Homemade ricotta, lemon, black pepper, Chalosse ham, aubergine purée, fresh herbs vinaigrette*

Pâté en croûte au porc Gascon,  
condiment Piccalilli  
*Gascon pork pâté en croûte, Piccalilli*

Salade de moules refroidies,   
piquillos, olives noires, huile de basilic, soupe de tomate froide  
*Chilled mussels salad, piquillos, black olives, basil oil, tomato soup*

### Les Plats - Main Courses 27€

Dos de cabillaud façon Ttoro,  
croûtons au beurre de piment d'Espelette  
*Cod filet, Ttoro, toasts with Espelette pepper butter*

Paleron de bœuf braisé,   
pois chiche, salade de concombre, sauce barbecue  
*Braised beef blade, chick peas, cucumber salad, barbecue sauce*

Epeautre comme un risotto,   
champignons d'été, Parmesan, roquette   
*Spelt wheat like a risotto, summer mushrooms, Parmesan, rocket*

### Les Desserts – Desserts 9 €

Tarte au citron meringuée et zestes confits  
*Lemon meringue pie with lemon confit*

Cheesecake fondant,  
coulis framboises fraîches et noix de coco  
*Cheesecake, fresh raspberries and coconut coulis*

Meringue croustillante,   
abricots rôtis et pistaches torrifiées  
*Crispy meringue, roasted apricots and pistachios*

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes.  
Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle. Origine des viandes (élevage et traitements) :  
France, Allemagne et Royaume-Uni. Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

Please note that our food products and ingredients may contain allergens. We invite you to check with the Maître D'.  
Origin meat (freshtack and treatments): France, Germany, UK. Net prices, taxes and service included. Credit card and cash are accepted.

Le coup de  du sommelier :  
Le vin à la ficelle

VIN BLANC 5 € Bordeaux, La Petite Lune 2015 - 12.5 cl

VIN ROUGE 5 € Bordeaux, Clarendelle inspiré par Haut-Brion 2012 - 12.5 cl

## Le Cocktail Le Bordeaux

Lillet rosé, sirop de violette, zestes d'orange et citron vert, crémant de Bordeaux 19 €

## Les verres de Champagne

Moët & Chandon «Brut Impérial »	17 €
Laurent-Perrier Rosé	27 €

## Les vins au verre

### VINS BLANCS

Graves, Château Camus	2015	6 €
Pessac-Léognan, La Croix de Carbonnieux	2014	10 €
Chablis, Emeraude Domaine Gautheron	2014	9,5 €
Anjou, Clos de l'Elu, « Roch'Avel »	2016	9 €

### VINS ROUGES

Pessac-Léognan, Les Hauts de Smith	2012	12 €
Haut-Médoc, La Closerie de Malescasse	2012	7 €
Saint-Emilion Grand Cru, Château Trianon – <i>Coup de cœur</i>	2010	16 €
Pic Saint-Loup, Languedoc, Mas Bruguière L'Arbouse	2015	8 €

### VINS ROSÉS

Côtes de Provence, Château Grand Boise	2016	12 €
Bordeaux, M de Mangot	2016	10 €

### VINS MOELLEUX

Sauternes, Château Haut Bergeron	2010	13 €
Muscats du Cap Corse, Domaine Orenge de Gaffory, « Impassitu »	2016	11 €