

BOISSONS / DRINKS

CHAMPAGNE à la coupe CHAMPAGNE by the glass

CHAMPAGNE Barons de Rothschild Brut, 10 cl	21 €
CHAMPAGNE Barons de Rothschild Rosé, 10 cl	25 €
CHAMPAGNE Barons de Rothschild Blanc de Blancs, 10 cl	28 €

CRÉMANT à la coupe CREMANT by the glass

CRÉMANT DE BORDEAUX, B de Bonhoste, 10 cl	12 €
---	------

VINS BLANCS au verre WHITE WINES by the glass

IGP PAYS D'OC, Château Maris, Casse Croûte, 2022, 12 cl	8 €
IGP CÔTES DE GASCOGNE, Les Fumées Blanches, 2023, 12 cl	9 €
VOUVRAY, Domaine Robert, Empreinte, 2023, 12 cl	12 €
MACON-AZÉ, Domaine de la Garenne, 2020, 12 cl	12 €
SANCERRE, Domaine Cherrier, 2023, 12 cl	13 €
PESSAC-LÉOGNAN, La Croix Carbonnieux, 2022, 12 cl	15 €
SAUTERNES, Château Haut-Bergeron, 2014, 10 cl	15 €

VINS ROSÉS au verre ROSÉ WINES by the glass

BORDEAUX, M de Mangot, 2023, 12 cl	12 €
CÔTES DE PROVENCE, Pavillon de Trianon, 2022, 12 cl	12 €

VINS ROUGES au verre RED WINES by the glass

CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGE CHUSCLAN, Château Signac Cuvée Combe d'Enfer, 2020, 12 cl	9 €
BORDEAUX, Pavillon de Trianon, 2020, 12 cl	10 €
VALLÉE DE CUCUGNAN, Domaine Peter Sichel, Montanha, 2023, 12 cl	12 €
MINERVOIS, Château Maris, Las Combes, 2017, 12 cl	12 €
SAINT-ESTÈPHE, Frank Phélan, 2017, 12 cl	14 €
DOURO - Roquette & Cazes, 2019, 12 cl	16 €
PESSAC-LÉOGNAN, Domaine de la Solitude, 2018, 12 cl	18 €
SAINT-ÉMILION GRAND CRU, Château Trianon, 2011, 12 cl	20 €

COCKTAILS 16 €

MOSCOW MULE Vodka, citron vert, bière au gingembre <i>Vodka, lime, ginger beer</i>	MOJITO DU BORDEAUX Rhum, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne <i>Rum, lime, fresh mint, cane sugar, sparkling water</i>
NEGRONI Gin, bitter, vermouth <i>Gin, bitter, vermouth</i>	GIN TONIC DU BORDEAUX G'vine ou Bombay sapphire, citron vert, tonic <i>G'Vine or Bombay Sapphire, lime, tonic</i>
SPRITZ ST-GERMAIN <i>St-Germain Spritz</i>	

MOCKTAILS 11 €

VIRGIN MOSCOW MULE Ginger beer, citron vert, menthe <i>Ginger beer, lime, mint</i>	CARIBBEAN STAR Nectar mangue, jus fruit de la passion, sirop vanille, citron vert <i>Mango nectar, passion fruit juice, vanilla syrup, lime</i>
VIRGIN MOJITO Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, limonade <i>Fresh mint, lime, cane sugar, lemonade</i>	PUNCH DES RAISONNABLES Jus d'orange, jus d'ananas, limonade, sirop de grenadine <i>Orange Juice, pineapple juice, lemonade, grenadine syrup</i>

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION
ALCOHOL CONSUMPTION CAN LEAD TO HEALTH ISSUES, DRINK RESPONSIBLY

LE BORDEAUX

NOS PRODUCTEURS OUR PRODUCERS

Huîtres La Kabane de Yoan et Chloé (Cap-Ferret)
Fruits et Légumes Maison Trias (Gironde)
Maison Sobomar (Gironde)
Miel l'essaim de la reine (Gironde)
Vents & Marées (Gironde)
Volailles Maison Campet (Gironde)
Boucherie Metzger
Boulangerie Qu4tre Qu4rts (Bordeaux)

ENTRÉES

Œufs bio mimosa, œufs de truite, herbes fraîches	14 €
Salade Caesar au suprême de poulet grillé	15 €
<small>Salade romaine, œuf dur, copeaux de parmesan, croûtons à l'ail, suprême de volaille, sauce Caesar, pickles d'oignons</small>	
Salade des Landes au foie gras	15 €
<small>Salade mesclun, asperges, magret fumé, gésiers confits, haricots verts, croûtons à l'ail, tomates séchées, copeaux de foie gras, vinaigre moutarde</small>	
Velouté d'asperges, cake à la sauge	17 €
Thon mi-cuit, mariné au miso, crème d'artichaut	19 €
Huitres spéciales n°3 de Yoan et Chloé	
« La Kabane Cap-Ferret »	(6) 21 € / (9) 25 € / (12) 35 €
Saumon fumé au bois de hêtre, crème acidulée, gaufre maison	22 €
Terrine Maison de foie gras mi-cuit au Lillet, brioche toastée	22 €

PLATS

Salade Caesar au suprême de poulet grillé	24 €
<small>Salade romaine, œuf dur, copeaux de parmesan, croûtons à l'ail, suprême de volaille, sauce Caesar, pickles d'oignons</small>	
Salade des Landes au foie gras	24 €
<small>Salade mesclun, asperges, magret fumé, gésiers confits, haricots verts, croûtons à l'ail, tomates séchées, copeaux de foie gras, vinaigre moutarde</small>	
Curry de légumes au lait de coco et coriandre fraîche	24 €
Burger du moment	25 €
Saumon grillé, sauce gremolata	26 €
Cuisse de poulet rôtie aux herbes, paprika, gingembre	26 €
Poitrine de cochon confite, sauce BBQ maison	27 €
Poulpe snacké à la plancha, houmous, tomates confites	28 €
Magret de canard grillé au romarin, miel de bruyère des Landes	29 €
Fish & Chips de cabillaud, sauce tartare	31 €
Lobster roll, mayonnaise à l'estragon, frites	31 €
Filet de bœuf poêlé au thym, sauce béarnaise	32 €
SUPPLÉMENT :	
Escalope de foie gras poêlée	12 €

PIÈCES DE PARTAGE POUR 2

Epaule d'agneau confite aux épices	75 €
Côte de bœuf, sauce béarnaise	90 €
Poisson meunière selon la criée	Tarif selon le marché

GARNITURES

Frites croustillantes	5 €
Mousseline de pommes de terre	5 €
Mesclun de salades vertes	5 €
Cocotte de légumes de saison	5 €
Polenta crémeuse	5 €
Frites croustillantes au parmesan et parfum de truffe	7 €

FROMAGES

Plateau de fromages de notre région	14 €
-------------------------------------	------

DOUCEURS DU CHEF PÂTISSIER GAËTAN FIARD

Pâtisserie du chariot	10 €
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	10 €
Trio gourmand	12 €

MENU DU JOUR DU CHEF

Du lundi au vendredi, au déjeuner uniquement
(hors vacances scolaires & jours fériés)

Entrée et plat	30 €
Plat et dessert	25 €
Entrée, plat et dessert	35 €

Découvrez chaque dimanche notre Brunch !



Plats sans gluten | Plats végétariens. Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle. Origines des viandes (élevage et traitement) affichées dans le restaurant. Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

STARTERS

Organic deviled eggs, trout roe, fresh herbs	€14
Caesar salad with grilled chicken supreme	€15
<small>Romaine salad with hard-boiled egg, parmesan shavings, garlic croutons, chicken supreme, Caesar dressing, and pickled onions</small>	
Landes salad with foie gras	€15
<small>Mesclun salad with asparagus, smoked duck breast, confit gizzards, green beans, garlic croutons, sun-dried tomatoes, foie gras shavings, mustard vinegar dressing</small>	
Asparagus velouté, sage cake	€17
Seared Tuna, miso-marinated, artichoke cream	€19
Special #3 oysters from Yoan & Chloé	
« La Kabane Cap-Ferret »	(6) €21 / (9) €25 / (12) €35
Hickory wood smoked salmon, lime crema, homemade waffle	€22
Homemade semi-cooked foie gras terrine with Lillet, toasted brioche	€22

MAIN COURSES

Caesar salad with grilled chicken supreme	€24
<small>Romaine salad with hard-boiled egg, parmesan shavings, garlic croutons, chicken supreme, Caesar dressing, and pickled onions</small>	
Landes salad with foie gras	€24
<small>Mesclun salad with asparagus, smoked duck breast, confit gizzards, green beans, garlic croutons, sun-dried tomatoes, foie gras shavings, mustard vinegar dressing</small>	
Vegetable curry with coconut milk & fresh coriander	€24
Chef's signature burger	€25
Grilled salmon, gremolata sauce	€26
Roasted chicken thigh with herbs, paprika, ginger	€26
Slow-cooked pork belly, homemade BBQ sauce	€27
Plancha-seared octopus, hummus, confit tomatoes	€28
Grilled duck breast with rosemary, Landes heather honey	€29
Cod Fish & Chips, tartar sauce	€31
Lobster roll with tarragon mayonnaise, fries	€31
Pan-seared beef fillet with thyme, béarnaise sauce	€32
SUPPLEMENT :	
Pan-seared foie gras escalope	€12

LARGE SHARING CUTS FOR 2

Slow-cooked spiced lamb shoulder	€75
Ribeye, béarnaise sauce	€90
Meunière-style fish	Fish market price

SIDE DISHES

Crispy fries	€5
Mashed potatoes	€5
Mixed green salad	€5
Seasonal vegetable medley	€5
Creamy polenta	€5
Parmesan & truffle-flavored crispy fries	€7

CHEESES

Regional cheeses plate	€14
------------------------	-----

PASTRY CHEF GAËTAN FIARD SWEET DELIGHTS

Desserts trolley selection	10€
Madagascar vanilla crème brûlée	10€
Gourmet trio	12€

CHEF'S DAILY MENU

Monday to Friday, lunch only
(excluding school holidays & public holidays)

Starter and main course	30€
Main course and dessert	25€
Starter, main course and dessert	35€

Discover our brunch every Sunday !



Gluten Free dishes | Vegetarian dishes. Please note that our food products and ingredients may contain allergens. We invite you to check with the Maître d'hotel. Origin meat displayed in the restaurant. Net prices, taxes and service included. Credit card and cash are accepted.