



L E B O R D E A U X

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..... Salade romaine, œuf dur, copeaux de parmesan, croûtons à l'ail, suprême de volaille, sauce Caesar, pickles d'oignons	15 €
Salade des Landes au foie gras Salade mesclun, asperges, magret fumé, gésiers confits, haricots verts, croûtons à l'ail, tomates séchées, copeaux de foie gras, vinaigre moutarde	15 €
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..... Salade romaine, œuf dur, copeaux de parmesan, croûtons à l'ail, suprême de volaille, sauce Caesar, pickles d'oignons	24 €
Salade des Landes au foie gras Salade mesclun, asperges, magret fumé, gésiers confits, haricots verts, croûtons à l'ail, tomates séchées, copeaux de foie gras, vinaigre moutarde	24 €
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 €
<i>SUPPLÉMENT :</i>	
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 !



STARTERS

- Organic deviled eggs, trout roe, fresh herbs  €14
- Caesar salad with grilled chicken supreme €15
Romaine salad with hard-boiled egg, parmesan shavings, garlic croutons, chicken supreme, Caesar dressing, and pickled onions
- Landes salad with foie gras €15
Mesclun salad with asparagus, smoked duck breast, confit gizzards, green beans, garlic croutons, sun-dried tomatoes, foie gras shavings, mustard vinegar dressing
- 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
Romaine salad with hard-boiled egg, parmesan shavings, garlic croutons, chicken supreme, Caesar dressing, and pickled onions
- Landes salad with foie gras €24
Mesclun salad with asparagus, smoked duck breast, confit gizzards, green beans, garlic croutons, sun-dried tomatoes, foie gras shavings, mustard vinegar dressing
- 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 !





L E B O R D E A U X

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)