

LE BORDEAUX

NOS PRODUCTEURS *OUR PRODUCERS*

HUÎTRES LA KABANE DE YOAN ET CHLOÉ (CAP-FERRET)

MAISON TRIAS (GIRONDE)

MAISON SOBOMAR (GIRONDE)

VOLAILLES MAISON CAMPET (GIRONDE)

BOULANGERIE QU4TRE QU4RTS (BORDEAUX)

BUN'S BAKER (BORDEAUX)

KALIOS (BORDEAUX)



MENUS DU MARCHÉ CHEF'S DAILY MENU

Selon arrivage du jour,
du lundi au vendredi uniquement au déjeuner
(hors vacances scolaires et jours fériés)

*Based on the delivery of our regional producers,
from monday to friday, lunch only
(excluding school holidays & public holidays)*

ENTRÉE & PLAT STARTER MAIN COURSE

30.00€

—

PLAT & DESSERT MAIN COURSE AND DESSERT

25.00€

—

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT STARTER, MAIN COURSE AND DESSERT

35.00€



ENTRÉES STARTERS

ŒUFS BIO MIMOSA TOMATÉS 
ORGANIC DEVILED EGGS TOMATO

Olives de Kalamata — *Kalamata olives*

14.00€

GASPACHO DU MOMENT — SEASONAL GAZPACHO

Cake à la sauge — *Sage cake*

15.00€

SALADE DES LANDES AU FOIE GRAS LANDES SALAD WITH FOIE GRAS

Salade mesclun, magret fumé, gésiers confits, haricots verts, croûtons à l'ail,
tomates séchées, copeaux de foie gras, vinaigre moutarde

*Mesclun, smoked duck breast, confit gizzards, green beans, garlic croutons,
sun-dried tomatoes, Foie Gras shavings, mustard vinaigrette*

15.00€

SALADE CAESAR AU SUPRÊME DE POULET GRILLÉ CAESAR SALAD WITH GRILLED CHICKEN SUPREME

Salade romaine, œuf dur, copeaux de parmesan, croûtons à l'ail,
suprême de volaille, sauce Caesar, pickles d'oignons

*Romaine lettuce, hard-boiled egg, parmesan shavings, garlic croutons,
chicken supreme, caesar dressing, pickled onions*

15.00€



ENTRÉES STARTERS

TOMATE CŒUR DE BŒUF — BEEFSTEAK TOMATO

Burrata, pesto, roquette — *Burrata, pesto, rocket*

16.00€

SAUMON FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE BEECHWOOD SMOKED SALMON

Crème acidulée, gaufre maison — *Tangy Cream, homemade waffle*

22.00€

TERRINE MAISON DE FOIE GRAS MI-CUIT AU LILLET HOMEMADE SEMI-COOKED FOIE GRAS TERRINE WITH LILLET

Brioche toastée — *Toasted brioche*

22.00€

HUITRES SPÉCIALES N°3 — SPECIAL N°3 OYSTERS

de Yoan et Chloé « La Kabane-Cap Ferret »

6 PIÈCES
9 PIÈCES
12 PIÈCES

21.00€
27.00€
35.00€



LES GRANDES SALADES OUR SIGNATURE SALADS

SALADE MÉRIDIONALE AUX TOMATES MEDITERRANEAN TOMATOES SALAD

Halloumi grillé, lentilles, sauce citron confit et coriandre
Tomatoes, grilled halloumi, lentils, preserved lemon & coriander dressing

24.00€

SALADE DES LANDES AU FOIE GRAS LANDES SALAD WITH FOIE GRAS

Salade mesclun, magret fumé, gésiers confits, haricots verts, croûtons à l'ail,
tomates séchées, copeaux de foie gras, vinaigre moutarde

*Mesclun, smoked duck breast, confit gizzards, green beans, garlic croutons,
sun-dried tomatoes, foie gras shavings, mustard vinaigrette*

24.00€

SALADE CAESAR AU SUPRÊME DE POULET GRILLÉ CAESAR SALAD WITH GRILLED CHICKEN SUPREME

Salade romaine, œuf dur, copeaux de parmesan, croûtons à l'ail,
suprême de volaille, sauce Caesar, pickles d'oignons

*Romaine lettuce, hard-boiled egg, parmesan shavings, garlic croutons,
chicken supreme, caesar dressing, pickled onions*

24.00€

SALADE KANSAI — KANSAI SALAD

Légumes verts, avocat, chou kale, thon mi-cuit, sauce ponzu

Green vegetables, avocado, kale, seared tuna, ponzu sauce

25.00€



PLATS
MAIN COURSES

CURRY DE LÉGUMES — VEGETABLE CURRY 

au lait de coco et coriandre fraîche — *with coconut milk and fresh coriander*

24.00€

TARTARE DE BŒUF — BEEF TARTARE

Tomates confites, parmesan, origan
Sun-dried tomatoes, parmesan, oregano

24.00€

BURGER DU MOMENT — BURGER OF THE MOMENT

25.00€

SAUMON GRILLÉ — GRILLED SALMON 

Sauce vierge — *Vierge sauce*

26.00€

PRESSÉ DE VOLAILLE FONDANT 
TENDER POULTRY PRESSED WITH HERBS

Herbes, paprika, gingembre — *Paprika, ginger, herbs*

26.00€



PLATS
MAIN COURSES

POITRINE DE COCHON CONFITE 
SLOW-COOKED PORK BELLY

Sauce BBQ maison — *Homemade BBQ sauce*

27.00€

POULPE SNACKÉ À LA PLANCHA 
GRILLED OCTOPUS

Houmous, tomates confites — *Hummus, sun-dried tomatoes*

28.00€

½ MAGRET DE CANARD GRILLÉ AU ROMARIN 
½ GRILLED DUCK BREAST WITH LANDES

Miel de Bruyère des Landes — *Landes Heather honey*

29.00€

FISH & CHIPS DE CABILLAUD 
COD FISH & CHIPS

Sauce tartare — *Tartar sauce*

31.00€

FILET DE BŒUF POÊLÉ 
PAN-SEARED BEEF TENDERLOIN

Jus de viande (Supp foie gras poêlé 12.00€)
juice (foie gras supplement +€12.00)

32.00€



BELLES PIÈCES DE PARTAGE
DISHES TO SHARE

CÔTE DE BŒUF — BEEF RIB



Sauce béarnaise — *with béarnaise sauce*

85.00€

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE AUX ÉPICES
SPICED SLOW-COOKED LAMB SHOULDER



80.00€

POISSON MEUNIÈRE SELON LE MARCHÉ
MARKET FISH MEUNIÈRE



Tarif selon le marché
price according to market

Inclus : Deux garnitures au choix
Includes two side dishes of your choice



GARNITURES
GARNITURES

FRITES CROUSTILLANTES — CRISPY FRIES



5.00€

MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE
MASHED POTATOES



5.00€

MESCLUN DE SALADE VERTE
MIXED GREEN SALAD



5.00€

COCOTTE DE LÉGUMES DE SAISON
SEASONAL VEGETABLES



5.00€

GNOCCHI POÊLÉS — PAN-FRIED GNOCCHI



Aubergines grillées à l'ail — *with grilled garlic eggplant*

5.00€

FRITES CROUSTILLANTES AU PARMESAN
CRISPY FRIES WITH PARMESAN



Parfum de truffe — *Truffle flavor*

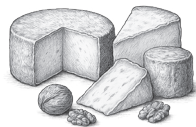
7.00€



FROMAGES
CHEESES

L'ASSIETTE DE FROMAGES DE NOTRE RÉGION 
CHEESE PLATE FROM OUR REGION

14.00€



LES DOUCEURS SUCRÉES
DU CHEF GAËTAN FIARD

*CHEF GAËTAN FIARD'S
SWEET DELIGHTS DISHES*

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR
MADAGASCAR VANILLA CRÈME BRÛLÉE

8.00€

MOUSSE AU CHOCOLAT
CHOCOLATE MOUSSE

8.00€

CHOUX FRAMBOISE TONKA
RASPBERRY TONKA CHOUX

10.00€

ENTREMETS FRAISE MIEL
STRAWBERRY & HONEY ENTREMETS

10.00€

DESSERT DU JOUR
DESSERT OF THE DAY

10.00€

TRIO GOURMAND
GOURMET TRIO

12.00€



⊗ 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.

⊗ *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'hôtel. Origin meat displayed in the restaurant. Net prices, taxes and service included. Credit card and cash are accepted.*

