

LA CAVE

NOTRE SÉLECTION

LES ROUGES SUD OUEST

37,5cl 50cl 75cl

<i>Château Perchade – Tursan</i>	11,00 €	17,00 €
<i>Le lys de Buzet – Buzet</i>	13,00 €	18,00 €
<i>Maestria – Madiran</i>		19,00 €

BORDEAUX

<i>Château Rivalan Bordeaux Supérieur</i>	19,00 €
<i>Château La Pereire du Tertre Cuvée Jean</i>	21,00 €
<i>Voir suggestion du mois sur ardoise</i>	

VINS DE LOIRE (AOC)

<i>Les Echaillons – St Nicolas de Bourgueil</i>	19,00 €
---	---------

LES BLANCS VINS DU SUD OUEST

37,5cl 50cl 75cl

<i>UBYN°3 Colombard Ugni Blanc Sec - Côtes de Gascogne</i>	16,00 €
<i>UBYN°4 Gros & Petit Manseng Moelleux - Côtes de Gascogne</i>	19,00 €
<i>Château Catherine Lucas Bordeaux Blanc</i>	18,00 €

LES ROSES VINS DU SUD OUEST

50cl 75cl

<i>Château Perchade - Tursan</i>	18,00 €
<i>Le lys de Buzet – Buzet</i>	12,00 €
<i>Château Rivalan Bordeaux Rosé</i>	15,00 €

VINS VRAC OU COMPTEUR Bordeaux Supérieur

VERRE 25cl 50cl

<i>Rouge</i>	3,00 €	6,00 €	10,00 €
<i>Rosé</i>	3,00 €	6,00 €	10,00 €
<i>Blanc</i>	3,00 €	6,00 €	10,00 €

CHAMPAGNE

COUPE 75cl

<i>Nicolas Feuillate- Brut Réserve</i>	8,00 €	40,00 €
--	--------	---------

EAUX MINÉRALES

50cl 75cl

<i>Eau minerale plate</i>	3,50 €	5,00 €
<i>Eau minerale gazeuse</i>	4,00 €	5,50 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

GRAND GOUSIER Issu des légendes populaires médiévales, dont Rabelais (1494-1553) s'inspira pour son grand cycle d'aventures, Grand Gousier son épouse Galamelle (engendrée par l'enchanteur Merlin) donnent naissance à un Géant GARGANTUA. GARGANTUA signifie « gosier » en référence à son appétit insatiable, dotée d'une force colossale il terrassa le monstre Léviathan.

MENU GARGANTUA | 22 euros

Assiette du Pays Basque

Ou Soupe du jour

Ballotine de pintade et son gratin de légumes de saison

Ou Risotto crémeux aux légumes de saison

Fromage de brebis et confiture de cerise noire

Ou Pastis Landais Façon perdu

MARCHE DE LA TABLE 28 euros

Entrées Suggestion

Plats Suggestion du Marché

Desserts suggestion

SPECIAL Terroir | 40 euros

Amuse bouche

Assiette Landaise

OU Duo de foie gras mi-cuit au vin blanc de Gascogne et chutney de mangues au épices

Confit de canard, écrasé de pommes de terre parfumé huile de truffes

OU Magret de canard rôti, farci aux cèpes pommes celtiques aux lardons

Dessert au choix

FORMULE DU MIDI 14,00€

Sauf weekend et jour férié

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

MENU ENFANT (-12 ans) 11,00€

Soupe ou Chiffonnade Jambon

*Steak Haché ou filet de poisson
Accompagnement au choix*

Glaces

NOTRE CHEF, ET SON
ÉQUIPE DE CUISINE,
VOUS PRÉSENTE SA NOUVELLE
CARTE

LA CARTE

LES ENTRÉES

<i>Salade de gésiers de canard confit, et pignons de pin</i>	10,50 €
<i>Assiette de Charcuterie du pays Basque</i>	8,00 €
<i>Duo de foie gras maison, parfumé au vin blanc de Gascogne et son chutney de mangue aux épices</i>	14,00 €
<i>Soupe ou velouté du jour</i>	7,50 €
<i>Salade de harengs fumés, marinés, sur lit de salade pomme de terre tiédie, émincé d'oignon cru</i>	9,00 €

LES SALADES

<i>Grande salade Landaise (magret fumé, gésiers de canard, asperges, foie gras, salade Verte, pignons de pin)</i>	24,00 €
<i>Rocamadour frit servi sur salade, pommes et jambon de pays</i>	18,00 €
<i>Effiloché de canard aux petits légumes caché dans son nem</i>	19,00 €

LES PLATS

<i>Confit de canard au four, écrasé de pomme de terre parfumé l'huile de truffe</i>	19,00 €
<i>Ballotine de pintade et son gratin de légumes de saison</i>	17,00 €
<i>Entrecôte 350g pommes Pont Neuf, et son os à moelle</i>	21,00 € (Rossini 4 euros en Supplément)
<i>Poisson du marché (selon arrivage) tagliatelles de légumes</i>	21,00 €
<i>Magret de canard farci aux cèpes, poêlée de pommes aux lardons</i>	23,00 €
<i>Risotto crémeux aux légumes croquants (végétarien)</i>	14,00 €
<i>Changement de garniture</i>	2,00 €

LES DESSERTS

<i>Fromage de brebis Basque et confiture de cerise noire</i>	5,00 €
<i>Pastis Landais façon perdu glace caramel beurre salé</i>	7,00 €
<i>Moelleux au chocolat sur crème anglaise</i>	8,00 €
<i>Fromage blanc et coulis de fruits rouges cuillère d'Armagnac</i>	6,50 €
<i>Café ou chocolat liégeois</i>	7,00 €
<i>Duo de sorbet citron, cassis, basilic</i>	4,50 €
<i>Thé ou café avec gourmandises surprises</i>	7,50 €