

DEJEUNER! LUNCH!



NOTRE BAR À MANGER | OUR DINING BAR

L'œuf mimosa au caviar de Gironde The mimosa egg with Gironde caviar	14
Rouleau de printemps façon « Caesar » Caesar-style spring roll	8
Chou burger de bœuf, frites persillées Beef burger, parsley fries	10
Assiette de charcuterie du Sud-ouest, croûte de pain Plate of charcuterie from the Southwest, bread crust	12
Tartare de noix de Saint-Jacques, verjus charentais Tartare of scallops, charentais verjuice	9
Le merlu de ligne en chaud/froid, Sauternes, vinaigrette jus de crustacés Line-caught hake hot/cold, Sauternes, shellfish jus vinaigrette	8
Les Huîtres du bassin aux parfums d'essence de pin maritime Oysters from the basin with scents of maritime pine essence	12
Croquettes de morue à l'ail noir Cod croquettes with black garlic	10
Le taboulé du vigneron, écume de pois chiche épicée The winegrower's tabbouleh, spicy chickpea foam	6
Céleri rémoulade, glace moutardée Celeriac remoulade, mustard ice cream	7
Velouté de potimarron, mousse bière, tartine cochonne Pumpkin velouté, beer foam, dirty toast	6
Salade d'endive au gingembre, patate douce du Béarn Endive salad with ginger Béarn sweet potato	7

LA RÔTISSERIE DU JOUR | THE ROTISSERIE OF THE DAY

du lundi au vendredi | Monday to Friday

18

Accompagnements | Sides

Purée de potimarron | mashed pumpkins

Risotto aux champignons blonds | Mushroom risotto

Carotte des sables, sauce barbecue | carrots with barbecue Sauce

Fricassée de lentilles à l'olive | lentil fricassee with olive

Frites persillées | parsley fries



POUR NOS MINIS | FOR OUR MINIS



16

L'œuf mimosa souriant | The smiling mimosa egg

OU | OR

Blinis moelleux de truite fumée, chantilly salée | Soft smoked trout blinis, salted whipped cream

Chou burger de bœuf, frites persillées | Beef chou burger, parsley fries

OU | OR

Nuggets de poisson, Hachi Parmentier de légumes | Fish nuggets, Hachi Parmentier of vegetables

Meringue glacée & fruitée | Frozen & fruity meringue

OU | OR

Churros, sauce chocolat | Churros, chocolate sauce

(disponible **AUSSI** pour **LES GRANDS** | **ALSO** available for **LARGE** : 28)

LA TOUCHE FINALE | THE FINAL TOUCH

Le Vacherin aux agrumes & poivres

| The Vacherin, citrus & pepper

7

Le plaisir coupable, tarte au chocolat crémeux, sauce pralinée & grué

| Guilty Pleasure, Creamy chocolate tart, praline sauce & grué

9

Composition de fruits tout simplement, Blinis de châtaigne basque

| Composition of fruit quite simple, Basque chestnut blinis

6

Les merveilles légères, nuage au miel & crème glacée au pollen

| Light wonders, honey cloud & pollen ice cream

7

Crème brûlée « au goût de canelé »

| Creme brulee "with canelé taste"

6

Glaces & sorbets artisanaux, la boule, parfums au choix

| Artisanal ice creams & sorbets, the scoop, flavors of your choice

3

Le Paris - Bordeaux

aux pralines de Blaye | with Blaye pralines

8

Le Paris - Bordeaux à emporter | to take away

5