



138.COURS.VICTOR.HUGO-33000.BORDEAUX
05.56.91.78.46/7 JOURS/7
SERVICE.CONTINU/MIDI-MINUIT

A L'APERITIF

LA PLANCHE DES ARTS " POUR DEUX " 18
TERRINE DE CANARD, CHORIZO & SAUCISSON FERMERS,
JAMBON DE TRUIE NOIRE DE CHEZ ARROSAGARAY

**SÉLECTION DES CONSERVIERES FRANÇAISES
DE L'ILE D'YEU ET LA BELLE ÎLOISE**, SERVIES AVEC BEURRE,
CITRON ET PAIN DE CAMPAGNE TOASTÉ:

RILLETES DE THON FUMÉ 140G 8,5
RILLETES DE THON AU CITRON 140G 8
TERRINE AUX DEUX SAUMONS 140G 9,5
TERRINE À L'ARAIGNÉE DE MER 140G 9
TERRINE À LA LANGOUSTINE 140G 9
TERRINE DE HOMARD ET COGNAC 140G 9
SARDINES HUILE D'OLIVE VIERGE 115G 8
SARDINES À LA PITOMAIL 115G 8,5
SARDINES HUILE D'OLIVE ET CITRON 115G 8,5

FRUITS DE MER

BOUQUET DE CREVETTES MAYONNAISE 9
ASSIETTE DE BULOTS, AÏOLI LÉGER 7
HUÎTRES SPÉCIALES N°3
DES PARCS DE L'IMPÉRATRICE x 6 : 12
CAP FERRET x 9 : 17
x 12 : 22
ASSIETTE DE LA MER 26
BULOTS, CREVETTES ROSES, 6 HUÎTRES SPÉCIALES
DES PARCS DE L'IMPÉRATRICE

ENTREES

ŒUF PARFAIT, MOUSSELINE DE BUTTERNUT ET CHAMPIGNONS 7
FRICASSÉE D'ENCORNETS EN PERSILLADE,
CRÈME D'AIL ET CHORIZO 8
PRESSÉ DE CANARD CONFIT, JUS DE PIQUILLOS 8
SAUMON EN GRAVELAX, AGRUMES, CRÈME CITRONNÉE À L'ANETH 10
FOIE GRAS DE CANARD MI CUIT, CHUTNEY MANGUE - XÉRÈS 15

SALADES

LA BELLE LANDAISE
PRESSÉ DE CANARD, CHUTNEY DE POIRE,
MAGRET FUMÉ, POITRINE AU COUTEAU,
GÉSIERS CONFITS, TOMATE, ASPERGE ET SALADE 17

LA CESAR AU POULET
FILET DE POULET GRILLÉ, POITRINE CROUSTILLANTE,
OEUF, CROUTONS, COEUR DE ROMAINE, GRANA PADANO 15

PLATS

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE DE LÉGUMES DE SAISON 14
GIGOT D'AGNEAU BRAISÉ, POMMES GRENAILLES ET CAROTTES RÔTIES 21
TARTARE DE BŒUF LIMOUSIN SERVI PRÉPARÉ 16
MIGNON DE PORC À L'ANANAS, POMMES DE TERRE DOUCES 16
CHEESE BURGER AU CHEDDAR MATUREÉ 16

POISSONS

CABILLAUD RÔTI, MOUSSELINE DE PANAIS 19
TATAKI DE THON AU SÉSAME NOIR,
SAUCE TERIYAKI 16
PAVÉ DE SAUMON RÔTI, CONCHIGLIONI
& CRÈME CITRONNÉE 18

GRILLADES

ANDOUILLETTE 5A DE TROYES, SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE 15
MAGRET DE CANARD IGP SUD OUEST 20
ENTRECÔTE DES CAPUCINS (300G ENVIRON) 23
LA PIÈCE DE BOEUF DE PATRICK BERTAU 16
CÔTE DE BŒUF DE GALICE DE CHEZ ARROSAGARAY 68 / KG
UNE MATURATION DE 60 JOURS, UN PARFUM UNIQUE ET INOUBLIABLE

**AU
DÉJEUNER**
VOIR NOTRE ARDOISE
DU MIDI
DU LUNDI AU VENDREDI *

**PLAT DU JOUR
12€**

**ENTRÉE + PLAT
& CAFÉ**

OU

**PLAT + DESSERT
& CAFÉ
14,90€**

**FORMULE COMPLÈTE
& CAFÉ
16,90€**

* EXCEPTÉ LES JOURS FERIÉS,
ET JUSQU'À ÉPUISEMENT
DES QUANTITÉS.

FROMAGES ET DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES & SALADE VERTE 10
CRÉMEUX AU CHOCOLAT NOIR, CRAQUELIN PRALINÉ,
GLACE AU CHOCOLAT & FRAMBOISES 7
BABA BOUCHON AU RHUM, CRÈME CHANTILLY 7
LA BELLE PROFITEROLE DES ARTS 8
CRÈME BRÛLÉE TRADITIONNELLE 7
ANANAS RÔTI AUX ÉPICES DOUCES, CRUMBLE COCO & SORBET MANGUE 7
CANNELÉ BORDELAIS, TARTARE DE MANGUE & SORBET PASSION 7
CAFÉ GOURMAND 9
IRISH COFFEE 10

**LES MÔMES
10,90€**

STEAK HACHÉ LIMOUSIN
ou POISSON PANÉ

FRITES MAISON
ou LÉGUMES


SIROP À L'EAU

BOULE DE GLACE
AU CHOIX

CARTE DES GLACES

LE COLONEL 9
SORBET CITRON ARROSÉ DE VODKA
POIRE BELLE HÉLÈNE, 7
GLACE VANILLE, POIRE AU SIROP, CHANTILLY,
CHOCOLAT CHAUD
CHOCOLAT OU CAFÉ LIÉGEOIS 7
GLACE ET COULIS CHOCOLAT OU CAFÉ, CHANTILLY
BANANA SPLIT 8
GLACES VANILLE, FRAISE ET CHOCOLAT,
BANANE, CHANTILLY, CHOCOLAT CHAUD
PÊCHE MELBA GLACE VANILLE, 7
PÊCHE POCHÉE, CHANTILLY, COULIS DE FRAMBOISES
LA DAME BLANCHE 7
GLACE VANILLE, CHANTILLY, CHOCOLAT CHAUD
GLACES ET SORBETS, 3 BOULES AU CHOIX 7
VANILLE BOURBON, CHOCOLAT NOIR, YAOURT
BULGARE, CAFÉ, CARAMEL À LA FLEUR DE SEL,
FRAISE, FRAMBOISE, CITRON, MANGUE, PASSION

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS. CB À PARTIR DE 5 EUROS.
NOUS N'ACCEPTONS PAS LES RÈGLEMENTS PAR CHÈQUES,
PAR CHÈQUES VACANCES ET CARTE AMERICAN EXPRESS.

 NOTRE CUISINE EST ÉLABORÉE À L'AIDE DE PRODUITS
FRAIS CUISINÉS SUR PLACE PAR NOS SOINS.
TRIBUTAIRES DE NOS PRODUCTEURS, VEUILLEZ NOUS PARDONNER
SI L'UN DE NOS PLATS ÉTAIT MOMENTANÉMENT EN RUPTURE.
LISTE DES ALLERGÈNES SUR DEMANDE AUPRÈS DE VOTRE SERVEUR.