

À PARTAGER

Planche de Jambon "Pepe Nero", Guindillas et pain de campagne toasté .....	11€
"Un Pau de Tout" (assortiment de charcuteries & fromages) .....	15€

NOS ENTRÉES

Le blanc de poireau d'Aquitaine "vinaigrette", féta et condiments .....	8€
Velouté de potimarron, condiment magret fumé et mousse légère de foie gras.....	9€
Os à moelle rôti à la fleur de sel, champignons, sucrine et pain toasté .....	11€
Tataki de thon, grenade, agrumes et wasabi .....	12€
Foie gras de canard IGP Sud-Ouest mi-cuit, compotée de pruneau au porto.....	16€

LES VIANDES

Tartare de Bœuf Charolais coupé au couteau..	20€
Entrecôte de veau français "Les Vitelliers" (225g environ) .....	21€
Faux-filet de bœuf Limousin (225g environ) ....	25€
Côte de bœuf Charolais pour 2 personnes .....	75€

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites maison, salade et d'une sauce au choix (poivre vert ou béarnaise ou compotée d'échalotes)

LE PLAT DU RÔTISSEUR

Demi coquelet fermier des Landes, pomme purée à l'ancienne, mini-poireaux braisés et champignons.....	18€
---	-----

LES POISSONS

Pavé de cabillaud rôti, mousseline de céleri, fenouil et kumquat .....	19€
Truite en "portefeuille", pommes mitrilles, épinards et butternut .....	21€

SUPPLÉMENTS

Sauce .....	2€
<small>Poivre vert , béarnaise, compotée d'échalotes</small>	
Garniture.....	4€
<small>Frites, salade, pâtes, légumes de saison</small>	

LA SALADE DE SAISON

Pomme de terre Amandine, avocat, speck italien, œuf Bio mollet, Pecorino au poivre, tagliatelles de carotte et croûtons .....	17€
---	-----

NOS FROMAGES ET DESSERTS

Assortiment de fromages affinés .....	9€
<i>(Chèvre frais, Tomme des croquants, Comté, Tomme de brebis)</i>	
Dans l'esprit d'une Forêt Noire, cerise Amarena, crème Chantilly, Kirsh et chocolat noir.....	8€
Le Cookie gourmand, éclats de pistache et chocolat Dulcey.....	8€
Tarte Tatin aux poires vanillées, crème d'Isigny à la fève de Tonka.....	8€
Coupe de glace ou sorbet 2 boules .....	6€

# LES MENUS

## LE MENU DU BISTROT

Entrée + Plat + Dessert **31€**

### ENTRÉE

Le blanc de poireau d'Aquitaine "vinaigrette", féta et condiments

ou

Velouté de potimarron, condiment magret fumé et mousse légère de foie gras

ou

Os à moelle rôti à la fleur de sel, champignons, sucrine et pain toasté

ou

Une entrée de l'ardoise

### PLAT

Salade d'Automne

Pomme de terre Amandine, avocat, speck italien, œuf Bio mollet,  
Pecorino au poivre, tagliatelles de carotte et croûtons

ou

Demi coquelet fermier des Landes, pomme purée à l'ancienne,  
mini-poireaux braisés et champignons

ou

Tartare de Bœuf Charolais coupé au couteau

ou

Entrecôte de veau français "Les Vitelliers" (225g environ)

ou

Pavé de cabillaud rôti, mousseline de céleri, fenouil et kumquat

ou

Un plat de l'ardoise

### DESSERT

Un dessert de la carte

ou

Un dessert de l'ardoise

## MENU PITCHOUN

Plat + Dessert

**18 €**

Garniture : frites / salade  
pâtes / purée / légumes

## MENU DU JOUR

Entrée + Plat + Dessert **23,50 €**

-

Entrée + Plat ou Plat + Dessert **21,50 €**

*Uniquement le midi du lundi au vendredi.*

*Hors jours fériés.*

# L'ARDOISE

*Au gré de ses envies et en fonction des saisons, le Chef et son équipe vous proposent de retrouver les entrées, les plats et les desserts du moment qui rentrent dans notre **Menu du Bistrot à 31€**.*

## ENTRÉES

Truite marinée aux herbes, cresson, pickles de légumes,  
mayonnaise légère ..... 9€

"Dans l'esprit du Welsh" : œuf bio, bière, cheddar et pain grillé ..... 8€

## PLATS

Pavé de Merlu rôti, patate douce et Knepfle, pousses d'épinard et  
vinaigrette au gingembre ..... 18€

Paleron de Bœuf confit , crémeux façon dauphinois, topinambour,  
shitake et jus réduit ..... 18€

## DESSERTS

La Clémentine Corse, carrot cake et noix de Pécan ..... 8€

Banane Frécinette, flambée au rhum, chocolat Kidavao  
et moelleux au muscovado ..... 8€