



## PLANCHES (seul ou à partager)

**Découpe de charcuteries Charrier de Bazas** (origine France) 8€  
Gratton bordelais, chorizo, saucisson, grenier médocain, bœuf séché et ses condiments

 **Houmous, légumes croquants de chez Sandrine** 8€  
Pains grillés, herbes fraîches

## ENTRÉES

**Ceviche de la mer, curcuma cumbava** 15€  
Pickles de betteraves et chips de riz

**Crousti-Foie Gras au piment d'espelette** (origine France) 16€  
Comptée d'oignons, fraises et poivre de sichuan

 **Œuf bio mollet, pâte de sésame noir** 12€  
Duo de choux au soja citrus

**Tricandilles en persillade** (origine France) 11€  
Grillées à la plancha et déglacées au Xipister, salade



## PLATS

**Pièce de cochon confit Iberique Bellota** (origine Espagne) 24€  
Fenouil, pétales de tomates et olives

**Poisson du moment de nos Côtes françaises** 25€  
Barigoule de légumes, bouillon d'artichauts et herbes fraîches

 **Risotto noix de coco, citron vert** 19€  
Betteraves et céréales torrifiées

**Pièce de bœuf de race Bazadaise grillée à la plancha** (origine France) 22€  
Pommes Dauphines, sauce aux morilles



## MENU ENFANT (moins de 10 ans)

12€

**Houmous et ses croustillants**

**Pièce de bœuf** (origine France) **ou poisson du moment**  
Pommes Dauphines et sauce BBQ

**Pot de glace de la Maison Antolin**

Prix nets TTC service inclus



## FROMAGES sélectionnés par le Chef

9€

Assortiment de fromages frais de chèvre et de vache  
de La Fromagerie Du Roy à Landiras  
Fromages de nos Régions



## DESSERTS par Jérémie Grondin

<b>Black Forest</b> Brownie noisettes, mousse kirsh, gel griottes	12€
<b>Le Fraisier</b> Biscuit dacquoise, mousseline à la vanille de Madagascar, fraises	10€
<b>Pavlova</b> Meringue Mont Blanc, chantilly et fruits frais	9€
<b>Café ou thé gourmand</b>	9€



## MENU DE LA SEMAINE

Chaque semaine, le chef Guillaume Germanaz vous propose à l'ardoise,  
un nouveau menu thématique.

Entrée + Plat <b>ou</b> Plat + Dessert	25€
Entrée + Plat + Dessert	35€



## NOS PARTENAIRES LOCAUX

La boucherie et charcuterie Charrier **Bazas**  
Les micropousses La Serre du Ruisseau **Martillac**  
Les fruits & légumes Le Jardin de Sandrine **Virelade**  
Le canard Aquitaine Sélection **Bazas**  
La poissonnerie Vents et Marées **Bordeaux**  
L'épicerie fine L'Épicense **Marsolan**  
Les fromages Fromagerie Du Roy **Landiras**  
Le pain Pain de Main **Cadaujac**

Tous nos plats sont faits maison et confectionnés avec des produits de qualité  
achetés en majorité auprès de partenaires locaux et français,  
le tout, dans le respect de l'environnement.

Prix nets TTC service inclus