



Menu Enfant

Eau Aromatisée (Grenadine, Fraise, Pêche, Menthe, Citron)

Steak Haché ou Nuggets Poulet

Boule de Glace ou Sorbet

9,50

Menu du Chef

(Sauf jours Fériés)

Tarte Tatin de Ratatouille

Ou

Terrine de Truite et de Légumes

Filet de Veau Rôti, Jus corsé, Mousseline de Patate Douce

Ou

Confit de Canard maison, Pommes de Terre Sarladaises

Ou

Bar Entier à la Plancha, Poireaux Rôtis

Rose Feuilletée aux Pommes

Ou

Red Velvet Parfait

26,50

Entrée + Plat | Plat + Dessert : 22,50



Les Planches à Partager

Planche Fromagère (3AOP)

Tomme des Pyrénées - Ossau Iraty - Bleu de brebis,
confiture de cerises noires & noix
10,00

La Landaise

Coppa, Chorizo, Pâté de Campagne - Chutney d'oignons &
Beurre demi-sel
Petite : 10,00 | Grande : 17,00

Planche « La Cheminée »

Ventrèche, Chorizo et Saucisse à griller - servies sur planche
chaude, sauce chimichurri maison
Petite : 12,00 | Grande : 21,00

La Gasconne

Saucisson, Magret séché, Jambon Serrano - Pickles maison & Pain grillé
Petite : 12,00 | Grande : 21,00

Nos Entrées

Croquettes Jambon-Fromage, Mayo spicy
9,00

Œuf Parfait

Crèmeux de Potiron, Chips de Lard fumé et Noisettes torréfiées
9,00

Chipirons Poêlés en Persillade

12,00

Cabecou rôti à la truffe sur son Pain Toasté

12,00

Crudo de Saumon

Huile aux Herbes et crumble d'Olives noires
12,00

Foie gras Mi-Cuit

Chutney à la Figue & Pain Toast
17,00

Salade César

Salade de Mesclun, Tomate rôtie, Blanc de poulet, Œuf dur,
Copeaux permesan, Sauce César maison
Petite : 12,00 | Grande : 16,00



Nos Plats

Tagliatelles Carbonara

16,00

Travers de Porc

Sauce Chimichurri & Frites

17,00

Navarin d'Agneau

Légumes de saison

19,00

Bar façon Colbert

Légumes Poêlés

19,00

Suprême de Pintade Farci aux Cèpes

Crèmeux de Vitelotte

21,00

Risotto Crèmeux aux Gambas et Fruits de Mer

21,00

Burgers du Chef

Burger Poulet Croustillant

Sauce Tartare, Frites maison

17,00

Burger du Terroir

Bœuf Haché , Tomme des Pyrénées, Magret Fumé,

Oignons confits, sauce fumé, Frites maison

19,00

Tartares du Chef

Tartare de Bœuf

18,00

Tartare de Gambas

18,00

Tartare Asiatique

Bœuf Haché, Coriandre , Sauce Soja, Sésames

18,00



Nos Grillades à la Cheminée

Pièce du Boucher du Moment (300G) 19,00

Côte de Veau (320G) 21,00

Entrecôte (300G) 28,00

Côte de Bœuf 8,00 / 100g

Avec l'OS à moelle

(Le prix varie selon le poids de la pièce découpée)

Maturé 12,00 / 100g

Pièce de Côte de Bœuf d'environ 1kg100 et plus pour 2 personnes

Andouillette AAAAA 17,00

Brochettes de Poulet 17,00

Brochette Mixte 19,00

Boeuf, Magret de Canard, Chorizo

Côtelettes d'Agneau 23,00

Magret de Canard (+300G) 24,00

Garniture au Choix

Frites, Pommes de Terre grenailles, Purée, Salade, Légumes

Supplément + 3,00

Sauce au Choix

Sauce aux Poivres, Sauce aux Echalotes, Sauce au Bleu, Sauce Tartare

Supplément + 1,00



Nos Desserts

<i>Cheese Cake du Chef</i> Fruits Rouges	6,50
<i>Fondant Chocolat After Eight</i>	6,50
<i>Pain Perdu et sa Glace Vanille</i>	7,00
<i>Clafoutis aux Cerises</i>	7,50
<i>Crème Brulée</i>	7,00
<i>Café Gourmand</i> (Supplément + 1,00 Thé)	8,00
<i>Dame Blanche</i>	6,50
<i>Chocolat / Café liégeois</i>	6,50
<i>Coupe Colonel</i>	7,50
<i>Pêche Melba</i>	7,50
<i>Banana Split</i>	7,50

Glaces ou Sorbets

1 Boule : 2,50 | 2 Boules : 4,00 | 3 Boules : 5,50

Vanille, Chocolat, Fraise, Citron, Café, Rhum Raisin, Caramel,
Smarties, Barbe à Papa

Supplément Chantilly : 1,00 euros



Vins Rouges

Bordeaux

Château Nicot 2020	12 cl	3,50	75 cl	14,00
Château L'Arc Saint Pierre 2019			75 cl	18,00
Château Mercier 2020			75 cl	19,00
Victor 2019			75 cl	19,00
Le Petit lousteau 2018	12 cl	4,80	37,5 cl	15,00
La Sacristie de la Vieille Cure 2016			75 cl	21,00
			75 cl	40,00

Pessac Léognan

Lagrange Martillac 2019	37,5 cl	27,00	50 cl	36,00	75 cl	45,00
Grand Vin Château Brown 2019					75 cl	85,00
Grand Cru Malartic Lagravière 2014					75 cl	130,00
Grand Cru Pape Clément 2014					75 cl	230,00

Saint Emilion

La Petite Tour 2021	12 cl	4,80	75 cl	21,00
Clos Badon 2019			75 cl	78,00
Grand Cru Château La Dominique 2014			75 cl	125,00

Saint Estèphe

Château Haut Marbuzet 2019			75 cl	80,00
----------------------------	--	--	-------	-------

Pauillac

Lacoste Borie 2018			75 cl	70,00
Grand Cru Château Pontet-Canet 2017			75 cl	280,00

Pomerol

Clos du Beau Père 2019			75 cl	75,00
------------------------	--	--	-------	-------

Lalande de Pomerol

La Gravière 2019			75 cl	47,00
------------------	--	--	-------	-------

Margaux

Blason d'Issan 2018			75 cl	76,00
---------------------	--	--	-------	-------

Bourgogne

Dupasquier Pernand Vergelesses 2023			75 cl	52,00
Dominique Laurent Vieilles Vignes 2020			75 cl	149,00

Petite Fleur Blend (Argentine) 2021

Mauro (Espagne) 2021			75 cl	42,00
----------------------	--	--	-------	-------

Brunello Di Montalcino Carpineto (Italie) 2017			75 cl	82,00
--	--	--	-------	-------

			75 cl	84,00
--	--	--	-------	-------



Vins Blancs

Bordeaux

Château Malbat 2023	12 cl 3,00	75 cl 12,00
Château Nicot 2024		75 cl 14,00
Château Clauzots 2023	12 cl 5,20	75 cl 22,00
Château Landion 2024		75 cl 37,00
Château Reignac 2022		75 cl 50,00
Virginie de Valandraud 2019		75 cl 55,00
Château Coutet Grand Cru Classé 2015		75 cl 99,00

Pessac Léognan

Grand Vin Lagrave Martillac 2022		75 cl 50,00
Grand Vin de Château Brown 2021		75 cl 88,00

Bourgogne

Dupasquier Chardonnay 2020		75 cl 40,00
Dupasquier Pernand Vergelesses 2022		75 cl 62,00

Vidaubon Plaisir 2021		75 cl 12,00
IGP des Côtes Catalanes Cuvée Constance		75 cl 15,00
Vin Mousseaux Baglietti Prosecco		75 cl 22,00
Chablis Dampt Frères 2022	12 cl 8,50	75 cl 40,00
Sancerre Villaudière de Reverdy 2023		75 cl 42,00
Petite Fleur Torrontes (Argentine) 2022		75 cl 45,00

Vins Rosés

Bordeaux

Château Vermont 2024		75 cl 15,00
Château Turcaud 2022		75 cl 15,00

Côtes de Provence

Terres des Oliviers 2024	12 cl 3,80	75 cl 15,00
M Minuty 2024		75 cl 39,00

Vidaubon Plaisir 2024		75 cl 12,00
-----------------------	--	-------------



Vins Bio

Bordeaux

Marinier Rouge 2023	12 cl 3,00	75 cl 12,00
Marinier Blanc 2023	12 cl 3,00	75 cl 12,00
Marinier Rosé 2022	12 cl 3,00	75 cl 12,00

Cognac

Péricou 2022		75 cl 12,00
La Brandotte Rosé 2023		75 cl 12,00
Le Peyrat Blanc 2023		75 cl 12,00

Côtes de Provence

Mas de Cadenet Rosé 2022		75 cl 27,00
---------------------------------	--	--------------------

Côtes du Rhône

L'Obrieu Les Frangines Rosé 2021	12 cl 4,50	75 cl 18,00
Château Valcombe Pastel Rosé 2022		75 cl 20,00
L'Obrieu Vacqueyras Rouge 2020		75 cl 35,00
Château La Nerthe Blanc 2019		75 cl 80,00
Château La Nerthe Rouge 2019		75 cl 92,00