



CREATEUR D'EXPERIENCE



À la Découverte de nos producteurs d'Aquitaine

45.00 €

Mise en bouche, Entrée, Plat, Dessert

Les Langoustines et Caviar Sturia 19€

(sup Menu à la carte 3€)

Marinées au basilic et citron vert, coulis piquillos et chorizo, pointe de purée de citron jaune confit, tagliatelles de courgettes jaunes

Le Bœuf 29€

(sup Menu à la carte 3€)

Filet poêlé de bœuf « Blonde d'Aquitaine », pommes de terre fondantes, échalion grillé, carottes fanes glacées, sauce vin rouge iodé

Les Fraises 11€

Biscuit sablé maison, crémeux et gel au vin rouge « Château Pey la Tour », mousse vanille Bourbon bio de Madagascar, sorbet fraise

Menu à la carte 39.00 €

Mise en bouche, Entrée, Plat, Dessert

Les Entrées

Le Cabillaud 15€

Gravelax aux herbes, gaspacho de concombre et féta, brunoise de concombres à la menthe, pesto et jeunes pousses de roquette

Le Foie Gras 17€

Mi-cuit au jus de betterave, chutney de betteraves au vinaigre de framboise, pickles de betteraves Shuga, pain au sésame

Le Cochon 15€

Chiffonnade de filet mignon fumé maison, salade de fèves aux abricots secs et amandes torréfiées, chèvre frais au poivre de Sichuan, vinaigrette noisettes

Les Tomates Mozzarella Revisitées 15€

Mozzarella panée au Panko, tomates multicolores du producteur « l'eau à la bouche », condiment de tomates au piment oiseau, mousse basilic thai

Le Tourteau 17€

En rillette assaisonné au jus de bouillabaisse, rémoulade de pommes Granny Smith et wasabi, pousses de coriandre

Les Plats

Le Maigre de Ligne 28€

Dos grillé sur la peau, pâtes fraîches et croustillantes à l'encre de seiche, tomates confites, salicorne, jus de volaille corsé

Le Thon Rouge de Méditerranée 29€

Pavé grillé à la plancha, caviar d'aubergine fumée, chou pak choï poêlé, vierge d'herbes et tomates cerises

Le Végétal 22€

Quinoa coco curry, sucrides braisées, et légumes du moment

Le Canard 27€

Demi-magret de la ferme de Fonteneau, purée de petits pois au lard fumé, artichaut Camus, voile de lard Colonnata, sauce beurre de cassis

La Volaille 26€

Ballottine de suprême de poulet fermier, pommes de terre fondantes, mousseline de courgettes et câpres frits, bisque de langoustine

Le Veau 27€

Quasi cuit basse température, mousseline de courgettes vertes, échalion grillé, carottes fanes fondantes, sauce vin rouge iodé

Les Fromages

Planche de 5 fromages frais et affinés 11€

Marie Quatrehomme Meilleur Ouvrier de France

Les Desserts

Le Mojito Exotique 11€

Crème légère au citron vert, cubes d'ananas confits au rhum et à la menthe, sablé menthe, coulis et sorbet passion du « MOF » Gérard Cabiron

L'Avocat Framboise 11€

Biscuit Joconde aux amandes, mousse d'avocat citronnée, gel de vanille Bourbon, coulis et sorbet framboise du « MOF » Gérard Cabiron

Le Chocolat Valrhona 11€

Sablé cacao, caramel beurre salé, crème diplomate au chocolat Caraïbe, streusel et glace au café du « MOF » Gérard Cabiron

La Pêche 11€

Pochée aux épices, crémeux verveine, crumble aux pignons de pins, coulis de pêche, glace vanille du « MOF » Gérard Cabiron

Le Café « vraiment » Gourmand 14€

(sup Menu à la carte 3€)

Chocolat, Avocat framboise, Mojito de la carte servis en petites portions et accompagnés d'un café ou d'un thé

Nos viandes sont issues de troupeaux nés, élevés et abattus en France.

La liste des allergènes peut être consultée sur simple demande auprès de nos équipes.

Nos tarifs sont indiqués toutes taxes comprises et service compris.



Buffet de Dégustation de Vin Découvrez notre sélection de 24 vins au verre

1 Demandez votre carte créditée
à votre serveur.

2 Servez-vous directement aux distributeurs et
composez votre dégustation selon vos envies.

Wine testing By the glass

Discover our selection of 24 wines
by the glass

1 Request your credit card to your server

2 Serve directly to the wine dispensers and
compose your tasting according to your desires

Les apéritifs

Kir Bordelais 12 cl	6 €
Apéritif du jour 12 cl	8 €
Apéritif Maison 12 cl	10 €
Coupe de Champagne Canard Duchêne 12 cl	10 €
Muscat de Rivesaltes 12 cl	6 €
Lillet blanc, rouge & rosé 10 cl	6 €
Pastis, Ricard 2 cl	4 €
Suze 6 cl	5 €
Porto blanc & rouge 8 cl	5 €
Martini blanc et rouge 6 cl	5 €
Américano Maison 8 cl	9 €
Pression Leffe 25cl	5 €
Monaco, Panaché, Tango 25 cl	5 €
Pression Leffe 50 cl	8 €

Les bières artisanales de Bordeaux

Mosaic Session BBF 33cl	6 €
Herbal Wheat BBF 33 cl	6 €
English Ipa BBF 33 cl	6 €

Les eaux minérales & les softs

Vittel, San Pellegrino, Eau de Perrier Litre	4 €
Coca Cola, Coca Zéro 33cl	4 €
Orangina, Fuze tea 25 cl	4 €
Pampryl 25 cl	4 €
Perrier 33 cl	4 €
Schweppes tonic	4 €
Sirop à l'eau	2 €
Cocktail de jus de fruits	6 €
Oasis Tropical 33cl	4 €
Limonade 20cl	3 €

Les vins au verre

Vins rouges

Château Pey la Tour Bordeaux rouge 2018	5 €
Château Pey la Tour Bordeaux supérieur 2017	6 €
Château Malmaison Moulis en Médoc 2012	8 €
Château Rahoul Graves 2015	7 €
Naudin Larchey Pessac Léognan 2016	6 €

Vins blancs

Dourthe n°1 Bordeaux blanc 2018	5 €
Château Rahoul Graves blanc 2017	7 €
Grande réserve Sauternes 2017	6 €
Domaine André Bonhomme,	
Viré Clessé Bourgogne 2017	8 €

Vins rosés

Dourthe n°1 Bordeaux rosé 2018	5 €
Pink kressman Bordeaux rosé 2018	5 €

Prix Net TTC 12 cl

Les cafés & digestifs

Café expresso	2.5 €
Double café / café au lait / Thé	3 €
Cappuccino	4.5 €
Macchiato	4.5 €
Gin / vodka 4 cl	7 €
Havana club 3 ans 4 cl	7 €
Havana Especial 4 cl	8 €
Havana club 7 ans 4 cl	10 €
Havana club 15 ans 4 cl	25 €
Havana Selection Maestro 4 cl	17 €
Rhum Pacto Navio 4 cl	11 €
Rhum Don Papa 4 cl	11 €
Rhum Diplomatico 4 cl	11 €
Rhum Cohiba 4 cl	35 €
Get 27 / Get 31 4 cl	7 €
Ballantine's 4 cl	7 €
Jack Daniel's 4 cl	8 €
Talisker Single Malt 4 cl	12 €
Moon Harbour 1 Fût de Sauterne	10 €
Moon Harbour 2 Fût de Rouge	10 €
Aberlour 10 Ans 4 cl	10 €
Aberlour 12 Ans 4 cl	12 €
Aberlour 18 Ans 4 cl	20 €
Aberlour A'bunadh. 61.1° 4 cl	18 €
Aberlour CASG Annamh 4 cl	15€
Calvados 4 cl	8 €
Cognac VSOP Martell 4 cl	10 €
Cognac XO Martell 4 cl	30 €
Fine d'Armagnac Marquis de Monstesquiou 4 cl	10 €
Bas-Armagnac Laubade 6 ans 4 cl	12 €
Bas-Armagnac Laubade 12 ans 4 cl	16 €
Armagnac Bold Réserve	16 €
Eau de Vie (Poire, Mirabelle, Prune, framboise) 4 cl	8 €
Grand Marnier 4 cl	8 €
Manzana 4 cl	6 €
Marie Brizard 4 cl	8 €
Bailey's 4 cl	7 €
Izzara verte 4 cl	8 €
Cointreau 4 cl	8 €
Limoncello	7 €

Prix Net TTC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



Les bouteilles

CHAMPAGNE

Canard Duchêne Cuvée Bio	75 €
Canard Duchêne Cuvée Léonie	65 €
Thienot brut	75 €
Thienot brut Rosé	90 €
Thienot blanc de blanc	92 €

BORDEAUX BLANCS

Château Ricaud Bordeaux blanc 2018	19 €
Dourthe n°1 Bordeaux blanc 2018	20 €

BORDEAUX BLANC MOELLEUX

Château de Ricaud Loupiac 2016	35 €
Grande réserve Sauternes 2017	38 €

GRAVES BLANC

Croix des Bouquets Graves blanc 2018	24 €
Château Rahoul Graves blanc 2017	51 €

PESSAC LEOGNAN BLANC

Château la Garde Pessac Léognan blanc 2017	70 €
--	------

BOURGOGNE BLANC

Domaine André Bonhomme, Viré Clessé Bourgogne 2017	55 €
Domaine La Meulière, Chablis 2017	49 €
Bourgogne Haute Côte de Beaune 2017	49 €

VINS ROSES

Dourthe n°1 Bordeaux rosé 2018	20 €
Pink Kressman Bordeaux rosé 2018	20 €
Domaine de Pontfract Côtes de Provence 2018	27 €

BORDEAUX ROUGE

Château Chillac Bordeaux rouge 2017	20 €
Dourthe n°1 Bordeaux rouge 2017	22 €
Château Pey la Tour Bordeaux rouge 2018	21 €
Château Pey la Tour Bordeaux supérieur 2017	29 €

GRAVES ROUGES

Château Rahoul Graves 2015	41 €
Château La Garance Graves 2015	26 €

CADILLAC ROUGE

Château Ricaud Bordeaux Cadillac 2015	26 €
---------------------------------------	------

POMEROL

Château Haut Caillou Lalande de Pomerol 2017	39 €
Château la Pointe Pomerol 2014	85 €

MARGAUX

Grande réserve Kressmann Margaux 2015	48 €
---------------------------------------	------

MOULIS EN MEDOC

Château Malmaison 2012	49 €
------------------------	------



Les bouteilles

MEDOC

Moulin de Reysson Haut médoc 2016	25 €
Château de Belgrave Haut Médoc 2009	94 €
Diane de Belgrave Haut Médoc 2014	40 €

PAUILLAC

Château Les Landes De Cach 2014	60 €
---------------------------------	------

PESSAC LEOGNAN

Château la Garde Pessac Léognan rouge 2012	65 €
Château Naudin Larchey Pessac Léognan 2016	39 €

SAINT ESTHEPHE

Château le Boscq Saint Estèphe 2015	65 €
Héritage Le Boscq Saint Estèphe 2015	43 €
Château La Commanderie Saint Estèphe 2015	48 €

SAINT EMILION

Château Grand Barrail St Emilion 2011	56 €
Château Grand Barrail St Emilion 2007	52 €
Croix des Menuts Saint Emilion 2015	32 €
Les Valentines St Emilion Grand Cru 2016	39 €
Château Haut Gros Caillou St-Emilion Grand Cru 2016	46 €
Château Rol Valentin St-Emilion Grand Cru 2015	79 €

COTE DU RHONE

Château La Borie Côte du Rhône 2017	28 €
-------------------------------------	------

BEAUJOLAIS

Chiroubles Domaine de la Combe au Loup 2015	44 €
---	------

BOURGOGNE

Bourgogne Pinot Noir	
Domaine Alain Patriarche La Monatine 2016	47 €

VIN DE LA LOIRE

Saint Nicolas de Bourgueil	
Pitault-Landry Domaine Les Pins 2017	37 €

ARGENTINE

Clos de Los Siete Argentine 2016	39 €
----------------------------------	------

Prix Net TTC 75 cl

Les magnums

Château La Garde Pessac Léognan Rouge 2009	147 €
Château Rahoul Graves rouge 2012	83 €
Château Le Bosq Saint Estèphe rouge 2012	161 €
Château Grand Barrail St Emilion rouge 2015	88 €
Château Belgrave Haut Médoc rouge 2009	215 €
Château Pey la Tour Grande Réserve 2015	58 €
Dourthe N°1 rouge Bordeaux	44 €

Prix Nets TTC 150 cl

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.