# NOS PLANCHES A PARTAGER

- La sélection Charcutière (Maison Baroc)
- La Fromagère (Sélection de fromages affinés)
- Les Huîtres Claires du Médoc
- La Gourmande
   (Assortiment de pâtisseries maison ©)

 Taille S (2 à 3 pers)
 12€

 Taille M (3 à 5 pers)
 18€

 Taille XL (5 à 6 pers)
 25€

## L'Ardoise du Jour 15€

Entrée

Plat

Dessert

(Le midi uniquement du lundi au samedi hors jours fériés)

# Pour les pitchounes!!

De 1 à 10 ans

Poisson pané Maison & frites

OU

Coquillettes au Serrano, crème de comté

Glace 2 boules ou dessert du jour

10€

# Pour les Grands enfants ©

de 11 à 99 ans!!

Lasagne de Légumes et Ricotta maison 13.50€

Cordon-bleu au comté maison
 15.00€

Moules marinières à la crème & frites
 13.50€

# **NOS SALADES COMPLETES**

- Salade Landaise

(Mesclun, Gésiers confits, Magret de canard fumé (maison Baroc), Escalope de foie gras de canard poêlé, Pignons, Croûtons Tomates Cerise)

- Salade Fraîcheur

17€

19€

(Mesclun, Salicorne, Moules, Crevettes, Rillette de saumon, Radis, Betterave, Vinaigrette Agrumes)

- Salade Végétale

15€

(Spaghettis de Courgette, carotte et concombre, Lentilles blondes, Humous Radis, Tomates Cerise, Graine de tournesol, Melon, Vinaigrette sésame et balsamique blanc)

## MENU TERROIR EXPRESS

PLAT + DESSERT (au choix de la carte)

25€



#### Pour Démarrer...

Burrata au Pesto et Tomates Confites	9.00€
Wrap de saumon, Sauce Sésame	8.00€
Tartare de Canard à la Pistache et Huile de Noix	10.00€
Les Huîtres du Médoc, Par 6, 9 ou 12	12/18/25€

#### On continue ...

Pluma de Porc Ibérique, Croûte de Chorizo, Pomme Darphin	18.00€
Bar rôti entier, Sauce Vierge, Caviar d'aubergines	20.00€
Confit de canard Maison, Courgettes sautées	20.00€

#### Pour terminer en douceur...

Tiramisu Maison		6.00€
Dôme de Fraises	, Compotée de Mara des Bois au Basilic	7.00€
Brochette de Fruits et Marshmallow, Sauce Chocolat maison		7.50€
Café Gourmand		8.50€
Coupe glacée	(3 boules, chantilly maison, parfums au choix)	6.50€

## MENU DECOUVERTE 41.00€

Menu en 4 plats

Menu préparé pour l'ensemble de la table, laissez-vous guider par notre chef, confiez-nous vos préférences

**Supplément Accords Mets-Vins** 16€

(3 verres de 12 cl)