

## PETITS FESTINS

À PARTAGER, À L'APÉRO OU EN ENTRÉE !

<b>L'ŒUF MAYO</b> .....	4
SI SIMPLE, MAIS SI BON. TRIO D'ŒUFS BIO PLEIN AIR AVEC MAYO MAISON	
<b>COPAIN COMME COCHON</b> .....	24
BELLE SÉLECTION DE CHARCUTERIE ARTISANALE SUR PLANCHE, GUINDILLAS	
<b>PETITE FRITURE DE JOELS ( EPERLAN )</b> .....	14
À PICORER AVEC LES DOIGTS, UN ZESTE DE CITRON ET SAUCE TARTARE	
<b>LES HUÎTRES N°3 (6 OU 12)</b> .....	18/36
MAISON LABADIE HOSSEGOR/ ARCACHON, BANC D'ARQUIN	
<b>PÂTÉ EN CROÛTE DU CHEF AU FOIE GRAS</b> .....	16
DÉLICIEUX CLASSIQUE TOUT FAIT MAISON : COCHON, CANARD, PISTACHE	
<b>BELLE POIGNÉE DE BULOTS</b> .....	9
MAYONNAISE MAISON	
<b>FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT MAISON</b> .....	16
CANARD DE LA MAISON DUPERIER, CHUTNEY DE SAISON	
<b>LES FAMEUX ESCARGOTS MONTORGUEIL (6 OU 12)</b> .....	12/24
LA MÊME RECETTE ANCESTRALE DEPUIS 1832	
<b>CUISSES DE GRENOUILLES EN PERSILLADE</b> .....	19,5
BIEN DODUES, ASSAISONNÉES ET DORÉES À SOUHAIT	
<b>BELLES CREVETTES BOUQUET</b> .....	11
SERVIES PAR 6 AVEC UNE BONNE MAYO MAISON	
<b>CARPACCIO DE GAMBERO ROSSO</b> .....	24
CITRON CONFIT ET HUILE D'OLIVE DES POUILLES	
<b>CRÉMEUX DE MAÏS ET ALLUMETTES DE CANARD</b> .....	13
POP-CORN MAISON AU PAPRIKA FUMÉ	
<b>PIED DE COCHON</b> .....	9
RECETTE TRADI, SAUCE RAVIGOTE	

## LES PLATS

<b>TARTARE DE BŒUF BRASSERIE</b> .....	21
PRÉPARÉ MINUTE ET RELEVÉ À LA FRANÇAISE, FRITES MAISON	
<b>CONFIT DE CANARD FAIT MAISON</b> .....	24
BELLE CUISSE DE CHEZ DUPERIER, POMMES GRENAILLES PERSILLÉES	
<b>L'INCONTOURNABLE ENTRECÔTE-FRITES</b> .....	35
PAS MOINS DE 300G, PROPOSÉE AVEC NOTRE FAMEUSE BÉARNAISE	
<b>T-BONE DE VEAU</b> .....	34
PIÈCE DE 300GR, RATATOUILLE FINE, JUS DE VIANDE, PIQUILLOS & TOMATE	
<b>GRATIN DE COQUILLETES</b> .....	15
RECETTE CRÉMEUSE À SOUHAIT, JAMBON BLANC ET EMMENTAL RAPÉ	
<b>AÏOLI DE CABILLAUD</b> .....	25
LÉGUMES VAPEURS ET BULOTS	
<b>CRUDO DE BAR AU CITRON CONFIT</b> .....	24
PIMENT DOUX ET SALADE VERTE	
<b>SAUCISSE PURÉE DE NOTRE MAMIE D'Auvergne</b> .....	17
SAUCISSE ARTISANALE, JUS CORSÉ ET PURÉE BIEN BEURRÉE	
<b>RECETTE VÉGÉ : TOMATE FARCIE</b> .....	19
RATATOUILLE FINE, QUINOA BIO, CHIMICHURRI À LA MENTHE & PIQUILLOS	
<b>COCOTTE DE POULET AUX MORILLES</b> .....	28
PURÉE MONTÉE AU BEURRE	

## LES SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

<b>LE FILET DE BOEUF FAÇON ROSSINI</b> .....	38
POMME DARPHIN ET TOAST BRIOCHÉ DE FOIE GRAS POÉLÉ	
<b>VOL-AU-VENT DE RIS DE VEAU</b> .....	38
AUX MORILLES, LE GRAND CLASSIQUE	
<b>BELLE DAURADE EN CROUTE DE SEL</b> .....	32
FRANÇAISE ET PAS MOINS DE 500GR, GARNITURE AU CHOIX	
<b>T-BONE DE BOEUF 1,1KG</b> .....	95
RECETTE À PARTAGER POUR DEUX BONS VIVANTS FRITES - SALADE ET NOTRE FAMEUSE SAUCE BÉARNAISE	
<b>RIBS DE BOEUF CHAROLAIS</b> .....	68
CARAMÉLISÉ AU PIMENT D'ESPELETTE ET CITRON CONFIT 1KG200 À PARTAGER, GARNITURE AU CHOIX	
<b>BROCHETTE DE FILET DE BOEUF</b> .....	30
ET TXISTORRA, SAUCE CHIMICHURRI & FRITES MAISON	

## LES ACCOMPAGNEMENTS

NOS BONNES FRITES MAISON  
PURÉE BIEN BEURRÉE  
PETITS LÉGUMES DE SAISON  
POMMES GRENAILLES AILLÉES PERSILLÉES  
SALADE VERTE

ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE ..... 5

## SNACKING GOURMET

SALADES ET SANDWICHES SUR LE POUCE MAIS PAS À LA VA VITE

<b>SALADE DE POULET</b> .....	22
LA VRAIE «CAESAR SALAD» : ROMAINE, BLANC DE POULET GRILLÉ, BACON, CROÛTONS, PARMESAN ET SAUCE CAESAR	
<b>SALADE DE CHÈVRE</b> .....	19
CROTTINS DE CHAVIGNOL SUR DES TOASTS AUX FRUITS SECS, TOMATES CERISES, VINAIGRETTE AU MIEL ET MÉLANGE DE GRAINES	
<b>SALADE LANDAISE</b> .....	24
SALADE, GÉSIERS CONFITS, MAGRET FUMÉ, TOAST DE FOIE GRAS, ET POMMES DE TERRE GRENAILLE	
<b>SALADE BURRATA</b> .....	22
TOMATES ANCIENNES ET PESTO MAISON	
<b>LE VRAI CLUB SANDWICH</b> .....	20
POULET, BACON, MAYONNAISE PAIN DE MIÉ DE LA MITCHUTERIE, FRITES ET SALADE	
<b>CROQUE CROUSTI-MOELLEUX</b> .....	18
PAIN DE CAMPAGNE, JAMBON BLANC, BÉCHAMEL, COMTÉ ET UNE POINTE DE MOUTARDE. GARNITURE FRITES-SALADE + OPTION À PICORER AVEC LES DOIGTS SANS GARNITURE..... 14	

## LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI

DEMANDEZ NOTRE FORMULE DU JOUR ENTRE 12H00 ET 15H00

ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT + CAFÉ

19,50

## TOUS LES SOIRS &amp; WEEKENDS

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS PROPOSE DES SUGGESTIONS

## LES DESSERTS

## DEMANDEZ LA SUGGESTION DU CHEF PÂTISSIER

<b>CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON</b> .....	10
ONCTUEUSE ET SAVOUREUSE AVEC CARAMEL CROUSTI-CRAQUANT	
<b>FINGER PISTACHE</b> .....	14
SALADE DE FRUITS ROUGES, CHOCOLAT FRAMBOISE VALRHONA ET FINE MERINGUE	
<b>LA MOUSSE AU CHOCOLAT GUANAJA 70%</b> .....	22
À PARTAGER POUR 2 OU 3 GOURMANDS, PRALINE GIANDUJA, FLEUR DE SEL ET LANGUES DE CHAT	
<b>LA MAXI PROFITEROLE</b> .....	14
CHOU CRAQUELIN, BEAUCOUP DE CHANTILLY ET DE CHOCOLAT CHAUD	
<b>LA CACAHUÈTE</b> .....	13
CRÉMEUX, MOUSSE ET CROUSTILLANT À LA CACAHUÈTE DE LA FERME DARRIGADE	
<b>ASSIETTE DE 3 FROMAGES</b> .....	13
OSSAU IRATY, CROTTIN DE CHAVIGNOL, SAINT NECTAIRE	
<b>GLACES ET SORBETS MAÎTRE GLACIER - LA BOULE</b> .....	3
VANILLE, CHOCOLAT, CARAMEL, FRAMBOISE, CITRON VERT, PASSION AVEC OU SANS CHANTILLY SELON VOTRE ENVIE	

## LES PETITS CŒURS - 12

JUSQU'À 10 ANS

## UN SIROP À L'EAU

FRAISE, MENTHE, GRENADINE, CITRON, PÊCHE

## LES PLATS AU CHOIX

STEAK HACHÉ MAISON AVEC FRITES  
PETITE SAUCISSE D'Auvergne, PURÉE AU BEURRE  
CABILLAUD, LÉGUMES DE SAISON

## LES DESSERTS AU CHOIX

CORNET DE GLACE (1 BOULE)  
SALADE DE FRUITS ET CHANTILLY À LA VANILLE  
PETITE MOUSSE CHOCO

## SMALL TREATS

TO SHARE, FOR STARTERS OR APPETIZERS !

<b>EGG MAYO</b> .....	4
SO SIMPLE, YET SO GOOD. ORGANIC FREE-RANGE EGGS, HOMEMADE MAYO	
<b>COPAIN COMME COCHON</b> .....	21
A FINE SELECTION OF ARTISANAL CHARCUTERIE, WITH GUINDILLAS	
<b>CRISPY FRIED JOELS</b> .....	14
TO NIBBLE WITH YOUR FINGERS, WITH A ZEST OF LEMON AND TARTAR SAUCE	
<b>OYSTERS N°3 -6 OR 12-</b> .....	18/36
FROM LABORIE HOUSE : BANC D'ARGUIN - ARCACHON	
<b>CHEF'S PÂTÉ EN CROÛTE</b> .....	16
HOMEMADE CLASSIC WITH PORK, DUCK FOIE GRAS AND PISTACHIO	
<b>WHELK PLATTER</b> .....	9
HOMEMADE MAYONNAISE	
<b>SEMI-COOKED HOMEMADE DUCK FOIE GRAS</b> .....	16
DUCK FROM MAISON DUPERRIER, SEASONAL CHUTNEY	
<b>FAMOUS MONTORGUEIL SNAILS -6 OU 12-</b> .....	12/24
THE SAME ANCESTRAL RECIPE SINCE 1832	
<b>FROG LEGS IN PARSLEY AND GARLIC BUTTER</b> .....	19,5
PLUMP, SEASONED AND GOLDEN TO PERFECTION	
<b>LARGE SHRIMP</b> .....	11
BY 6, SERVED WITH HOMEMADE MAYONNAISE	
<b>CAMBERO ROSSO CARPACCIO</b> .....	24
PERSERVED LEMON AND OLIVE OIL FROM PUGLIA	
<b>CREAMY CORN AND DUCK MATCHSTICKS</b> .....	13
HOMEMADE POP-CORN WITH SMOKED PAPRIKA	
<b>PIG'S TROTTER</b> .....	9
TRADITIONAL RECIPE, WITH RAVIGOTE SAUCE	

## MAINS DISHES

<b>TARTARE DE BŒUF BRASSERIE</b> .....	21
SEASONED FRENCH-STYLE, SERVED WITH HOMEMADE FRIES	
<b>HOMEMADE DUCK CONFIT</b> .....	24
FINE DUCK LEG FROM DUPERRIER, PARSLEY BABY POTATOES	
<b>CLASSIC RIB-EYE STEAK &amp; FRIES</b> .....	35
AT LEAST 300 G, SERVED WITH OUR FAMOUS BÉARNAISE SAUCE	
<b>VEAL T-BONE</b> .....	34
300G PIECE, RATATOUILLE, MEAT JUICE, PIQUILLO PEPPERS AND TOMATO	
<b>COQUILLETES GRATIN</b> .....	15
CREAMY RECIPE WITH WHITE HAM AND GRATED EMMENTAL	
<b>COD AIOLI</b> .....	25
STEAMED VEGETABLES AND WHELKS	
<b>SEA BASS CRUDO</b> .....	24
PERSERVED LEMON, SWEETPEPPER AND GREEN SALAD	
<b>GRANDMA'S SAUSAGE FROM AUVERGNE</b> .....	17
ARTISANAL SAUSAGE, RICH JUS, AND BUTTERY MASHED POTATOES	
<b>STUFFED TOMATO</b> .....	19
RATATOUILLE, ORGANIC QUINOA, CHIMICHURRI WITH MINT AND PIQUILLO PEPPERS	
<b>CHICKEN WITH MORELS</b> .....	28
SERVED WITH HOMEMADE MASHED POTATOES	
<b>BEEF FILET SKEWER AND TXISTORRA</b> .....	30
CHIMICHURRI SAUCE AND HOMEMADE FRIES	

## THE HOUSE SPECIALITIES

<b>ROSSINI-STYLE BEEF FILLET</b> .....	38
TOPPED WITH PAN-SEARED FOIE GRAS TOAST	
<b>SWEETBREADS VOL-AU-VENT</b> .....	38
WITH MORELS	
<b>SEA BREAM IN A SALT CRUST</b> .....	32
NO LESS THAN 500G, WITH YOUR CHOICE OF GARNISH	
<b>BEEF T-BONE 1.1 KG</b> .....	95
TO SHARE BETWEEN TWO BON VIVANTS SERVED WITH FRIES, SALAD, AND OUR FAMOUS BÉARNAISE SAUCE	
<b>CARAMELIZED CHAROLAIS BEEF RIBS</b> .....	68
WITH ESPELETTE PEPPER AND PEERSERVED LEMON 1.2 KG TO SHARE, WITH YOUR CHOICE OF SIDE DISH	
<b>BEEF FILET SKEWER AND TXISTORRA</b> .....	30
CHIMICHURRI SAUCE AND HOMEMADE FRIES	

## SNACKING GOURMET

SALADS AND SANDWICHES ON THE GO

<b>CHICKEN SALAD</b> .....	22
THE REAL "CAESAR SALAD": ROMAINE LETTUCE, GRILLED CHICKEN BREAST, BACON, CROUTONS, PARMESAN AND CAESAR DRESSING	
<b>GOAT CHEESE SALAD</b> .....	19
CHAVIGNOL CROTTIN ON TOASTED BREAD WITH DRIED FRUITS, CHERRY TOMATOES, HONEY VINAIGRETTE, AND MIXED SEEDS	
<b>REGIONAL LANDES SALAD</b> .....	24
SALAD, CONFIT GIZZARDS, SMOKED DUCK BREAST, FOIE GRAS TOAST, NEW POPYATOES	
<b>BURRATA SALAD</b> .....	22
HEIRLOOM TOMATOES AND HOMEMADE PESTO	
<b>THE REAL CLUB SANDWICH</b> .....	20
CHICKEN, BACON, MAYONNAISE SLICED BREAD, FRIES AND SALAD	
<b>CRUNCHY-CREAMY CROQUE MONSIEUR</b> .....	18
COUNTRY BREAD, WHITE HAM, BÉCHAMEL, COMTÉ CHEESE, AND A TOUCH OF MUSTARD. SERVED WITH FRIES AND SALAD + FINGER FOOD OPTION WITHOUT FRIES AND SALAD	

## LUNCH MENU - MONDAY TO FRIDAY -

ASK FOR OUR DAILY SPECIALS FROM 12:00 TO 15:00

STARTER-MAIN OR MAIN-DESSERT + COFFEE

19,50

EVERY DINER

THE CHEF AND HIS TEAM ARE PROPOSING YOU SPECIALS

## SIDES

HOMEMADE FRIES  
BUTTERY MASHED POTATOES  
SEASONAL VEGETABLES  
GARLIC-PARSLEY BABY POTATOES  
GREEN SALAD

EXTRA SIDE..... 5

## LES DESSERTS

THE BEST FOR LAST

<b>VANILLA CRÈME BRÛLÉE</b> .....	10
CREAMY AND FLAVORFUL, WITH A CRUNCHY CARAMEL TOP	
<b>PISTACHIO FINGER</b> .....	14
RED FRUIT SALAD, VALRHONA RASPBERRY CHOCOLATE AND THIN MERINGUE	
<b>CHOCOLATE MOUSSE, TO SHARE</b> .....	22
GUANAJA 70% WITH GIANDUJA PRALINE, FLEUR DE SEL AND CAT'S TONGUE COOKIES	
<b>LA MAXI PROFITEROLE</b> .....	14
CHOUX PASTRY, LOTS OF WHIPPED CREAM AND WARM CHOCOLATE SAUCE	
<b>THE PEANUT</b> .....	13
CREAMY, MOUSSE AND CRUNCHY PEANUT FROM THE DARRIGADE FARM	
<b>CHEESE PLATE</b> .....	13
OSSAU-IRATY, CHAVIGNOL GOAT CHEESE, AND SAINT NECTAIRE	
<b>ASK FOR THE PASTRY CHEF'S SUGGESTION</b> .....	
<b>ARTISANAL ICE CREAMS &amp; SORBETS PER SCOOP</b> .....	3
VANILLA, CHOCOLATE, COFFEE, RASPBERRY, LIME, PASSION FRUIT WITH OR WITHOUT WHIPPED CREAM - YOUR CHOICE	

## OUR LITTLE HEARTS - 12

UNTIL 10 YEARS OLD

## SIRUP

STRAWBERRY, MINT, GRENADINE, PEACH, LEMON

## MAINS

HOMEMADE MINCED STEAK WITH FRIES  
SMALL AUVERGNE SAUSAGE WITH BUTTERY MASHED POTATOES  
COD FILLET WITH SEASONAL VEGETABLES

## DESSERTS

ICE CREAM CONE (1 SCOOP)  
FRUIT SALAD WITH VANILLA WHIPPED CREAM  
SMALL CHOCOLATE MOUSSE