

PETITS FESTINS

À PARTAGER, À L'APÉRO OU EN ENTRÉE !

L'ŒUF MAYO	4
SI SIMPLE, MAIS SI BON. TRIO D'ŒUFS BIO PLEIN AIR AVEC MAYO MAISON	
COPAIN COMME COCHON	24
BELLE SÉLECTION DE CHARCUTERIE ARTISANALE SUR PLANCHE, GUINDILLAS	
PETITE FRITURE D'ÉPERLANS	14
À PICORER AVEC LES DOIGTS, UN ZESTE DE CITRON ET SAUCE TARTARE	
LES HUÎTRES N°3 (6 OU 12)	18/36
MAISON LABADIE HOSSEGOR/ ARCACHON, BANC D'ARGUIN	
PÂTÉ EN CROÛTE DU CHEF AU FOIE GRAS	16
DÉLICIEUX CLASSIQUE TOUT FAIT MAISON : COCHON, CANARD, PISTACHE	
BELLES ASPERGES DES LANDES	18
SAUCE HOLLANDAISE - FERME DARRIGADE	
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT MAISON	16
CANARD DE LA MAISON DUPERIER, CHUTNEY DE SAISON	
LES FAMEUX ESCARGOTS MONTORGUEIL (6 OU 12)	12/24
LA MÊME RECETTE ANCESTRALE DEPUIS 1832	
CUISSES DE GRENOUILLES EN PERSILLADE	19,5
BIEN DODUES, ASSAISONNÉES ET DORÉES À SOUHAIT	
BELLES CREVETTES BOUQUET	11
SERVIES PAR 6 AVEC UNE BONNE MAYO MAISON	
ARTICHAUTS À LA BARIGOULE	13
LARDONS, CAROTTES, OIGNONS	
ŒUF POCHÉ AU COULIS DE CRESSON	16
CHIFFONNADE DE HADDOCK	
PIED DE COCHON	9
RECETTE TRADI, SAUCE RAVIGOTE	

SNACKING GOURMET

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

SALADE POULET	22
LA VRAIE «CAESAR SALAD» : ROMAINE, BLANC DE POULET GRILLÉ, BACON, CROÛTONS, PARMESAN ET SAUCE CAESAR	
SALADE DE CHÈVRE	19
CROTTINS DE CHAVIGNOL SUR DES TOASTS AUX FRUITS SECS, TOMATES CERISES, VINAIGRETTE AU MIEL ET MÉLANGE DE GRAINES	
SALADE LANDAISE	24
SALADE, GÉSIERS CONFITS, MAGRET FUMÉ, TOAST DE FOIE GRAS, ET POMMES DE TERRE GRENAILLE	
CROQUE CROUSTI-MOELLEUX	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 & WEEKENDS

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS PROPOSE DES SUGGESTIONS

LES PLATS

TARTARE DE BŒUF BRASSERIE	21
PRÉPARÉ MINUTE ET RELEVÉ À LA FRANÇAISE, FRITES MAISON	
CONFIT DE CANARD FAIT MAISON	24
BELLE CUISSE DE CHEZ DUPERIER, POMMES GRENAILLES PERSILLÉES	
L'INCONTOURNABLE ENTRECÔTE-FRITES	35
PAS MOINS DE 300G, PROPOSÉE AVEC NOTRE FAMEUSE BÉARNAISE	
T-BONE DE VEAU AUX MORILLES	34
PIÈCE DE 300GR, CRÈME DE MORILLES ET PURÉE	
GRATIN DE COQUILLETES	15
RECETTE CRÉMEUSE À SOUHAIT, JAMBON BLANC ET EMMENTAL RAPÉ	
ESCALOPE DE SAUMON BÖMLO À L'OSEILLE	25
ACCOMPAGNÉ DE RIZ PILAF	
SAUCISSE PURÉE DE NOTRE MAMIE D'Auvergne	17
SAUCISSE ARTISANALE, JUS CORSÉ ET PURÉE BIEN BEURRÉE	
RECETTE VÉGÉ : VOL AU VENT DE LÉGUMES	19
LÉGUMES DE SAISON ET SAUCE À L'OSEILLE	
COCOTTE D'ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE	28
HARICOTS TARBAIS	

LES SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

LE FILET DE BOEUF FAÇON ROSSINI	38
POMME D'ARPHIN ET TOAST BRIOCHÉ DE FOIE GRAS POÉLÉ	
NOIX DE RIS DE VEAU AU SAUTOIR	38
VERSION PRINTANIÈRE AUX ASPERGES, POMMES FONDANTES	
FILET DE BAR AUX ASPERGES BLANCHES	32
SAUCE HOLLANDAISE	
T-BONE DE BOEUF 1,1KG	95
RECETTE À PARTAGER POUR DEUX BONS VIVANTS FRITES - SALADE ET NOTRE FAMEUSE SAUCE BÉARNAISE	
CORDON BLEU AU BRIE TRUFFÉ	64
RECETTE AU POULET, PLAT À PARTAGER	
LA TOURTE DE CANARD DES LANDES	34
AU FOIE GRAS, SAUCE BIGARADE	

LES ACCOMPAGNEMENTS

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

ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE..... 5

LES DESSERTS

DEMANDEZ LA SUGGESTION DU CHEF PÂTISSIER

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON..... 10
ONCTUEUSE ET SAVOUREUSE AVEC CARAMEL CROUSTI-CRAQUANT

DÉLICE AUX FRAISES..... 14
DE LA FERME DARRIGADE
FINANCIER AMANDE, GANACHE VANILLE ET MERINGUE

LE GRAND RIZ AU LAIT..... 20
À PARTAGER POUR 2 OU 3 GOURMANDS,
CARAMEL BEURRE SALÉ, CACAHUËTES DE SOUSTONS EN CHOUCOUX

LA MAXI PROFITEROLE..... 14
CHOU CRAQUELIN, BEAUCOUP DE CHANTILLY ET DE CHOCOLAT CHAUD

TARTELETTE AU CHOCOLAT GIANDUJA..... 14
CROUSTILLANT NOISETTE, SIPHON DE CHOCOLAT TIÈDE

ASSIETTE DE 3 FROMAGES..... 13
OSSAU IRATY, CROTTIN DE CHAVIGNOL, SAINT NECTAIRE

GLACES ET SORBETS MAÎTRE GLACIER - LA BOULE.... 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
PAVÉ DE SAUMON, 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 !

EGG MAYO	4
SO SIMPLE, YET SO GOOD. ORGANIC FREE-RANGE EGGS, HOMEMADE MAYO	
COPAIN COMME COCHON	21
A FINE SELECTION OF ARTISANAL CHARCUTERIE, WITH GUINDILLAS	
CRISPY FRIED WHITEBAIT	14
TO NIBBLE WITH YOUR FINGERS, WITH A ZEST OF LEMON AND TARTAR SAUCE	
OYSTERS N°3 -6 OR 12-	18/36
FROM LABORIE HOUSE : BANC D'ARGUIN - ARCACHON	
CHEF'S PÂTÉ EN CROÛTE	16
HOMEMADE CLASSIC WITH PORK, DUCK FOIE GRAS AND PISTACHIO	
ASPARAGUS FROM THE LANDES REGIONO	18
HOLLANDAISE SAUCE	
SEMI-COOKED HOMEMADE DUCK FOIE GRAS	16
DUCK FROM MAISON DUPERRIER, SEASONAL CHUTNEY	
FAMOUS MONTORGUEIL SNAILS (6 OU 12)	12/24
THE SAME ANCESTRAL RECIPE SINCE 1832	
FROG LEGS IN PARSLEY AND GARLIC BUTTER	19,5
PLUMP, SEASONED AND GOLDEN TO PERFECTION	
LARGE SHRIMP	11
BY 6, SERVED WITH HOMEMADE MAYONNAISE	
ARTICHOKE À LA BARIGOULE	13
CARROT, BACON, ONIONS	
POACHED EGG WITH WATERCRESS COULIS	16
SHREDDED HADDOCK	
PIG'S TROTTER	9
TRADITIONAL RECIPE, WITH RAVIGOTE SAUCE	

SNACKING GOURMET

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

CHICKEN SALAD	22
THE REAL "CAESAR SALAD": ROMAINE LETTUCE, GRILLED CHICKEN BREAST, BACON, CROUTONS, PARMESAN AND CAESAR DRESSING	
GOAT CHEESE SALAD	19
CHAVIGNOL CROTTIN ON TOASTED BREAD WITH DRIED FRUITS, CHERRY TOMATOES, HONEY VINAIGRETTE, AND MIXED SEEDS	
REGIONAL LANDES SALAD	24
SALAD, CONFIT GIZZARDS, SMOKED DUCK BREAST, FOIE GRAS TOAST, NEW POTATOES	
CRUNCHY-CREAMY CROQUE MONSIEUR	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	14

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

MAINS DISHES

TARTARE DE BŒUF BRASSERIE	21
SEASONED FRENCH-STYLE, SERVED WITH HOMEMADE FRIES	
HOMEMADE DUCK CONFIT	24
FINE DUCK LEG FROM DUPERRIER, PARSLEY BABY POTATOES	
CLASSIC RIB-EYE STEAK & FRIES	35
AT LEAST 300 G, SERVED WITH OUR FAMOUS BÉARNAISE SAUCE	
VEAL T-BONE WITH MORELS	34
MOREL CREAM SAUCE, 300G PIECE AND MASHED POTATOES	
COQUILLETES GRATIN	15
CREAMY RECIPE WITH WHITE HAM AND GRATED EMMENTAL	
SALMON BŒMLO ESCALOPE W SORREL SAUCE	25
SERVED WITH PILAF RICE	
GRANDMA'S SAUSAGE FROM AUVERGNE	17
ARTISANAL SAUSAGE, RICH JUS, AND BUTTERY MASHED POTATOES	
SEASONAL VEGETABLE VOL-AU-VENT	19
WITH SORREL SAUCE	
CONFIT LAMB SHOULDER	28
SERVED WITH TARBAIS BEANS	

THE HOUSE SPECIALITIES

ROSSINI-STYLE BEEF FILLET	38
TOPPED WITH PAN-SEARED FOIE GRAS TOAST	
SWEETBREADS WITH MUSHROOMS	36
SPRING VERSION WITH ASPARAGUS, MELTING POTATOES	
SEA BASS FILLET	32
WITH WITHE ASPARAGUS AND HOLLANDAISE SAUCE	
BEEF T-BONE 1.1 KG	95
TO SHARE BETWEEN TWO BON VIVANTS SERVED WITH FRIES, SALAD, AND OUR FAMOUS BÉARNAISE SAUCE	
CHICKEN CORDON BLEU W TRUFFLED BRIE ... 64	
TO SHARE BETWEEN TWO	
DUCK PIE WITH FOIE GRAS	34
BIGARADE SAUCE	

SIDES

HOMEMADE FRIES	
BUTTERY MASHED POTATOES	
SEASONAL VEGETABLES	
GARLIC-PARSLEY BABY POTATOES	
GREEN SALAD	
PILAF RICE	
EXTRA SIDE.....	5

LES DESSERTS

FOUTU POUR FOUTU

VANILLA CRÈME BRÛLÉE	10
CREAMY AND FLAVORFUL, WITH A CRUNCHY CARAMEL TOP	
STRAWBERRY DELIGHTS	14
VANILLA GRANACHE, ALMOND FIANCIER AND MERINGUE	
XXL RICE PUDDING, TO SHARE	22
SALTED BUTTER CARAMEL, SOUSTONS PEANUTS	
LA MAXI PROFITEROLE	14
CHOUX PASTRY, LOTS OF WHIPPED CREAM AND WARM CHOCOLATE SAUCE	
GIANDUJA CHCOLATE TARTLETT	14
HAZELNUT CRISP, WARM CHOCOLATE SIPHON	
CHEESE PLATE	13
OSSAU-IRATY, CHAVIGNOL GOAT CHEESE, AND SAINT NECTAIRE	
ASK FOR THE PASTRY CHEF'S SUGGESTION	
ARTISANAL ICE CREAMS & SORBETS (PER SCOOP)	3
VANILLA, CHOCOLATE, CARAMEL, RASPBERRY, LIME, PASSION FRUIT WITH OR WITHOUT WHIPPED CREAM - YOUR CHOICE	

OUR LITTLE HEARTS - 12

JUSQU'À 10 ANS

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	