



LE CLUB  
RESTAURANT

## LES ENTRÉES

---

Gaspacho avocat concombre, pomme granny à la coriandre 11€

Croustillant de chair de crabe, mangue et fruits de la passion 15€

Saumon fumé, tzatziki aux œufs de saumon 16€

Terrine de foie gras de canard des Landes, betteraves en aigre douce 18€

Tartare de thon albacore et petits pois noisette 16,5€

XL 21€

Salade Caesar au poulet fermier du Sud-Ouest 12€

XL 17€

### Huîtres n°3 Arcachon

*Crépinette, vinaigre échalote, pain de seigle et beurre d'Isigny*

6 huîtres : **15€**    9 huîtres : **21€**    12 huîtres : **28€**

Assiette de Bayonne IGP (env 100 gr) 12€

*Jambon IGP Bayonne : ce jambon bénéficie d'une indication géographique protégée, respecte un cahier des charges rigoureux. Il en résulte un jambon rose à la saveur délicate et peu salé.*

Assiette d'Iberico Bellota (env 100 gr) 18€

*Jamon Iberico Bellota : le porc noir ibérique est engraisé à partir de nourriture végétale, principalement à base de glands au milieu de chênes-lièges. Son processus artisanal de fabrication lui certifie une saveur, une texture, un fondant inégalé et garantit un produit d'exception.*

## LES POISSONS

---

<b>Filet de merlan de ligne au citron vert</b>	<b>24€</b>
<i>Quinoa aux amandes, émulsion coco</i>	
<b>Gambas à la plancha, vinaigrette aux piquillos</b>	<b>27€</b>
<i>Galets de pommes de terre nouvelles, légumes croquants</i>	
<b>Filet de bar piqué au jambon de Bayonne</b>	<b>29€</b>
<i>Fondue d'oignon au lard de Colonnata, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive</i>	
<b>Poêlée de Chipirons à la provençale</b>	<b>22€</b>
<i>Artichauts violets, croustis de risotto</i>	

## LES VIANDES

---

<b>Fricassée de volaille jaune des Landes au Noilly Prat</b>	<b>19€</b>
<i>Légumes de saison</i>	
<b>Carré d'agneau en croute d'amande</b>	<b>32€</b>
<i>Pousses d'épinards, pommes Roseval, jus d'agneau</i>	
<b>Poitrine de porc confite, miel et piment d'Espelette</b>	<b>21€</b>
<i>Poivrons confits, écrasé de pommes de terre</i>	
<b>Côte de veau rôti au thym</b>	<b>26€</b>
<i>Légumes et fruits du moment</i>	
<i>Plat Signature du Chef</i>	<b>Entrecôte 30€</b>
<i>Sauce Bordelaise, frites fraîches et salade</i>	

*Sauce Bordelaise* : la sauce Bordelaise est une sauce classique de la grande cuisine française. Le célèbre cuisinier Antonin Carême en livre sa recette à la fin du 19e siècle. Elle se compose aujourd'hui, principalement d'échalotes et de vin rouge tannique de Bordeaux.

## CÔTÉ VÉGÉTARIEN

---

Gaspacho avocat concombre, pomme granny à la coriandre 11€

Risotto aux girolles, parmesan croustillant 17€

## LES DESSERTS

---

Sélection de fromages de Marie Quatrehomme, Meilleur Ouvrier de France Fromager 10€

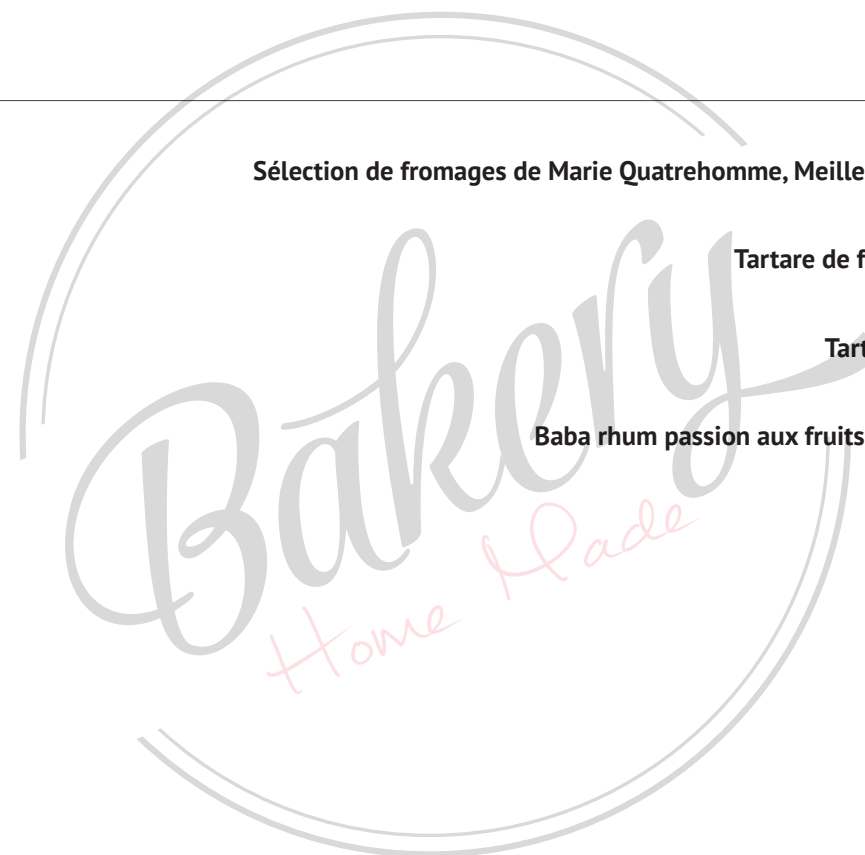
Tartare de fruits exotiques, granité Malibu 8€

Tartelette crème brûlée framboise 8€

Baba rhum passion aux fruits de saison, chantilly citron vert 9€

Miroir chocolat Valrhona 70% 9€

Café gourmand 9€



# Les formules du déjeuner

---



## Les formules « buffet » à volonté

**Le buffet (hors desserts) \_\_\_\_\_ 17€**

**Le buffet complet (avec desserts) \_\_\_\_\_ 20€**

## Les formules « autour du plat du jour »

**Le buffet (hors desserts) + le plat du jour \_\_\_\_\_ 22€**

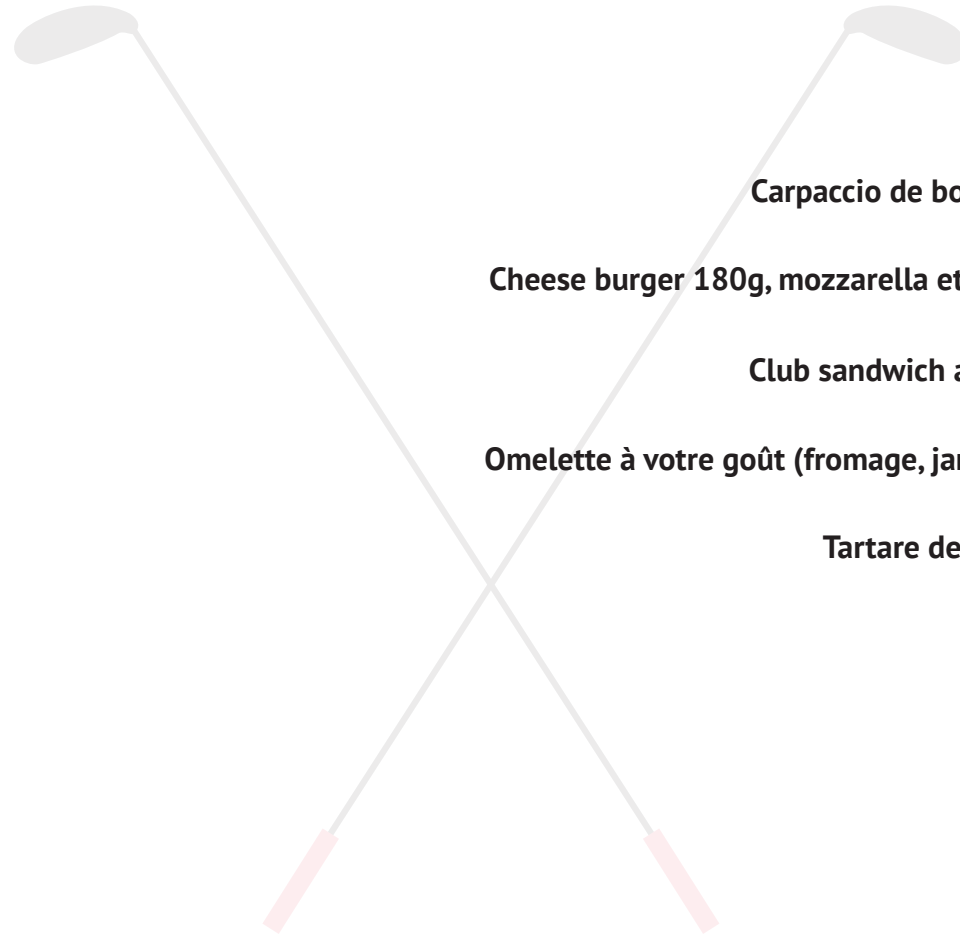
**Le plat du jour + le buffet de desserts \_\_\_\_\_ 22€**

**Le buffet + le plat du jour + le buffet de desserts \_\_\_\_\_ 27€**

*Les formules sont servies de 12 h à 15 h*

# Les incontournables

---



**Carpaccio de bœuf à l'italienne, frites et salade** \_\_\_\_\_ **15€**

**Cheese burger 180g, mozzarella et pesto, frites et salade coleslaw** \_\_\_\_\_ **18€**

**Club sandwich au pain complet, frites et salade** \_\_\_\_\_ **15€**

**Omelette à votre goût (fromage, jambon ou mixte), frites et salade** \_\_\_\_\_ **11€**

**Tartare de bœuf charolais, frites et salade** \_\_\_\_\_ **14€**

*Ces plats sont servis de 12 h à 18 h*