



LE CLUB
RESTAURANT

LES ENTRÉES

Terrine de foie gras des Landes au Lillet, condiments fruits secs, pain toasté **21€**

Velouté d'aubergines grillées à la tomate et épices douces, tartine de faisselle **12€**

Huitres n°3 Arcachon

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

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.*

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 salée.*

Assiette de saumon fumé, blinis, crème acidulée **16€**

LES SALADES

	L	XL
Salade de printemps des arts, carpaccio cœur de filet de Montbéliard	14€	20€
Salade d'endives au Raifort, flétan fumé, avocat et croûtons	15€	21€
Salade caesar au poulet fermier des Landes	12€	17€

L format entrée

XL format plat

LES PLATS

« Notre sélection de viandes est issue des meilleurs terroirs et d'origines Françaises ou étrangères. Sélectionnées rigoureusement par mes soins, nos viandes sont maturées par la Boucherie Metzger afin de garantir une qualité exceptionnelle pour une clientèle gourmet et exigeante. »

Bruno Vitrac, Chef de cuisine

LE BOEUF

Bavette d'ailoyau (env 180 gr) _____ **23€**

Cœur de rumsteak (env 180 gr) _____ **23€**

Entrecôte (env 250 gr) _____ **32€**

Accompagné de frites fraîches et haricots verts, confiture d'échalote et origan au piment d'Espelette

Race : Limousine, charolaise, argentine

Fleurons de la gastronomie, ces races à viande offrent une jutosité, une tendreté recherchée ainsi qu'un goût et une finesse très caractéristique.

LE VEAU

Escalope de veau de lait (env 180 gr) _____ **26€**

Accompagné de pois gourmands, oignons nouveaux et pommes de terre Rattes, chutney de tomates en aigre douce

Race : Veau de lait

Cette viande est issue d'un élevage traditionnel et artisanal. Nourri exclusivement de lait, ce veau possède une chair rose pâle d'une grande tendreté prisée des gastronomes.

L'AGNEAU

Côtelettes d'agneau _____ 26€

Accompagné d'une semoule aux raisins et haricots verts, condiment à l'ail

Race : Agneau Irlandais

Elevé naturellement en plein air afin de garantir un produit d'excellence, sa chair est marquée par une intensité aromatique et un moelleux rare.

LE PORC

Carré de porc ibérique _____ 24€

Accompagné d'une mousseline de pommes de terre, sucrines rôties et sauce barbecue

Race : Porc ibérique

Ces porcs noirs sont élevés et nourris en milieux naturels. Très persillée, cette viande se caractérise par une saveur unique et garantie une tendreté incomparable

LA VOLAILLE

Suprême de poulet fermier rôti _____ 18€

Accompagné de pommes de terre rattes, oignons nouveaux et haricots verts et sauce Albufera

Race : Le poulet jaune des Landes ou du Gers

Cette volaille est nourrie et élevée à l'air libre. Son alimentation naturelle au maïs lui donne des particularités gustatives, ainsi qu'une tendreté très spécifique.

LES POISSONS

Plat Signature du Chef

Filet de maigre, infusion anisée 18€

*Le Maigre est un poisson régional, pêché à l'embouchure de la Garonne, la saison débute au mois de mars et se poursuit jusqu'en septembre.
Nous avons sélectionné ce poisson afin de répondre à une demande de qualité et promouvoir les produits régionaux.
Dans un souci environnemental, la pêche du Maigre se fait exclusivement à la ligne.*

Sole meunière (300/400 gr) 33€

Accompagné d'une mousseline de pommes de terre acidulée, fenouil rôti

CÔTÉ VÉGÉTARIEN

Velouté d'aubergines grillées à la tomate et épices douces, tartine de faisselle 12€

Poêlée de légumes du moment aux noisettes, mousseline de pommes de terre 15€

LES FROMAGES & DESSERTS

Sélection de fromages de **Marie Quatrehomme , meilleur ouvrier de France Fromager** _____ **10€**

Tartare de fruits exotiques, granité Malibu _____ **8€**

Café gourmand _____ **9€**

1000 feuilles à la vanille Bourbon _____ **9€**

Tartelette tout chocolat Valrhona 66%, sorbet chocolat _____ **9€**

Crèmeux citronnelle, salade de fraises _____ **9€**



Les formules du déjeuner



La formule « buffet » à volonté

Le buffet (hors desserts) _____ **17€**

Le buffet complet (avec desserts) _____ **20€**

La formule « autour du plat du jour »

Le plat du jour _____ **17€**

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



Burger 180g, sauce barbecue, frites et salade coleslaw _____ **16€**

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