

LES INCONTOURNABLES

Tartare de boeuf Charolais au couteau, frites et salade - 14€

Tartare de saumon mariné au cumbawa, frites et salade - 14€

Le M burger Rocamadour, sauce tomate aux piquillos, frites et salade - 16€

Bagel sandwich au poulet, frites et salade - 15€

Omelette à votre goût, frites & salade - 12€ *uniquement le midi*

LES SALADES XL

Salade Caesar, oeuf poché - 16€

Salade Médocaine - 19€



Salade Océane - 17€

LES PÂTES GIUSEPPE COCCO

Spghettini aux palourdes et thym frais - 18€

Penne piperade et chorizo - 14€

LES FORMULES BUFFET À VOLONTÉ

Le buffet (hors desserts) - 17€

De 12h à 15h

Le buffet complet - 20€

LES FORMULES AUTOUR DU PLAT

Le buffet (hors desserts) + Le plat du jour - 22€

De 12h à 15h

Le plat du jour + le buffet de desserts - 22€

Le buffet + le plat du jour + le buffet de desserts - 27€

MENU DU MARCHÉ

Entrée du jour + suggestion du jour + dessert à la carte - 40€

Uniquement le soir



LES ENTREES

Gaspacho Andalou, baguettine au jambon de Bayonne croustillant - 11€

Médailles de foie gras des Landes, chutney abricot mangue - 19€



Millefeuille de poireaux, saumon fumé et crème acidulée, vinaigrette de betterave - 15€

6 huîtres N°3 provenance selon arrivage, crépinette - 15€

Tartare d'avocat aux légumes croquants et chair de crabe - 13€

Assiette de jambon Iberico (env 100g), beurre d'Isigny, pains toastés - 18€

La planche du Sud-Ouest (env 150g) - 21€

Jambon de Bayonne, gratton, grenier Médocain et lomo

LES PLATS



PLAT SIGNATURE: Côte de cochon Basque «Domaine ABOTIA» rôtie au lard Bordelais séché, jus au thym frais, pommes de terre nouvelles - 24€

Sur les hauteurs de St Jean - Pied - de Port, «le Domaine d'ABOTIA» élève depuis le début des années 2000 ses porcs au pied des Pyrénées françaises. Chaque porc naît sur son exploitation, grandit et est nourri sur le domaine exclusivement au maïs de la culture locale.

Entrecôte Limousine 300g, sauce Bordelaise et os à moelle, frites - 28€

Magret de canard des Landes aux baies de cassis, galette de maïs et gésiers confits, légumes fanes - 24€

Suprême de poulet gascon Label Rouge rôti au citron confit et cumbawa, légumes fanes - 20€

Gambas flambées à l'Armagnac, légumes snackés - 22€

Pavé de lieu jaune, risotto à l'Ossau Iraty, pesto de roquette - 19€

Filet de turbot, sauce vierge, déclinaison de carottes - 26€



Wok de légumes de saison et pousses de soja - 13€

LES DESSERTS

Ardoise de fromages affinés d'Aquitaine - 13€

Financier à la pistache, fraises marinées - 8€

Verrine de fruits exotiques, crème passion - 8€

Abricot rôti sur un sablé breton, ganache chocolat blanc et fève de tonka - 8€

Moelleux au chocolat, mousse à l'Armagnac - 9€

Nage de pêche à la verveine, écrasé de framboises, tuile noisette - 8€

Café gourmand - 11€