

À LA CARTE

À PARTAGER

| | |
|---|-----|
| Planche d'Ossau-Iraty, cerise noire d'Itxassou (100gr.) | 13€ |
| Planche mixte Ossau-Iraty / Bayonne (150gr.) | 16€ |
| Le foie gras mi-cuit | 18€ |
| Planche de jambon Ibérique de Cebo 30 mois (100gr.) | 18€ |

ENTRÉES

| | |
|--|-----|
| Entrée du jour | 12€ |
| Crèmeux d'edamame au lait de coco, ✓ avocat citron vert, coriandre et pousses anisées | 14€ |
| Soupe à l'oignon des Cévennes, tuile de fromages et croutons à l'ail | 14€ |
| Ravioles de langoustines, 🍷 émulsion de jus de cuisson saveur tomate | 15€ |
| L'œuf mimosa au thon, mayonnaise curry/paprika fumé | 15€ |
| Les 6 huîtres Girondines, N°3 du bassin, crépinette de porc et condiments | 16€ |

PLATS

| | |
|--|-----|
| La balade de légumes de saison ✓ | 21€ |
| Le plat du jour | 23€ |
| La marmite du golfeur, plat en sauce réconfortant de saison | 23€ |
| Le risotto Basque, chorizo et gambas black-tiger | 23€ |
| Les Saint-Jacques rôties, 🍷 crèmeux épinards, patate douce confite, carpaccio de radis noir | 24€ |
| Le Saint-Pierre, mousseline de butternut, courge spaghetti aux condiments acidulés | 26€ |

LES VIANDES DE LA BOUCHERIE METZGER

| | |
|--|-----|
| Les ribs de bœuf, origine Scotland IGP 🍷 | 22€ |
| La poire de bœuf, origine France | 24€ |
| La côte de porc, origine Sud-Ouest | 28€ |
| Le filet de bœuf Normand | 29€ |

Toutes nos viandes sont servies avec un gratin de pommes de terre, poêlée de champignons et sauce Bordelaise maison.

DESSERTS

| | |
|---|-----|
| La crème brûlée au poivre de Timut | 9€ |
| Le moelleux chocolat-tonka, cœur coulant chocolat au lait | 9€ |
| La salade de fruits exotiques, granité de gin médocain ✓ | 9€ |
| Le baba au gin, crème vanillée et suprêmes d'agrumes 🍷 | 10€ |
| La tartelette déstructurée chocolat café | 10€ |
| Le café gourmand | 10€ |
| L'assiette d'Ossau-Iraty | 11€ |

LES INCONTOURNABLES

Servi uniquement le midi



| | |
|--------------------------------------|-----|
| La petite salade César | 9€ |
| L'omelette (jambon / fromage /mixte) | 12€ |
| Le tartare de bœuf | 14€ |
| Les pâtes du moment | 14€ |
| Le Club Sandwich | 15€ |
| La grande salade César | 16€ |
| Le burger du chef | 18€ |

MENU CLUB

Servi uniquement le midi



Entrée du jour et plat du jour
29€



Plat du jour et dessert à la carte
29€



Entrée du jour, plat du jour et dessert à la carte
34€

MENU ENFANT

Jusqu'à 10 ans



Boisson, plat, dessert
15€

🍷 Notre plat signature: découpe atypique située au milieu de la poitrine, les Ribs de bœuf sont un vrai plat réconfortant aux notes prononcées de barbecue. Cuit en Low and Slow, qui consiste à fumer doucement les travers à une température basse et constante pendant plusieurs heures, rendant la viande fondante en bouche.



Tous nos plats sont préparés à partir de produits bruts et transformés sur place.

Nos Saint-Jacques proviennent des côtes Bretonnes, nos gambas et nos langoustines de l'Atlantique Sud-Ouest, et notre Saint-Pierre provient du Pacifique Nord-Ouest.

Prix nets et service compris.



LE CLUB
RESTAURANT