

Pour Commencer

Tartine de chèvre chaud au miel sur son lit de salade <small>Slice of warm honey goat on a bed of salad</small>	8€
Huitres du Cap-Ferret N°3 par 6 avec saucisses grillées <small>Cape Ferret oysters served by six class 3 with bratwurst</small>	12€
Tartare de saumon assaisonné à l'huile d'olive et au citron <small>Salmon tartare seasoned with olive oil and lemon</small>	8€
Tartare de St Jacques sur sa crème de pois <small>Tartar St Jacques on his cream peas</small>	8€
Toast de foie gras avec confiture d'oignon <small>Toast of foie gras with onion jam</small>	13€

Côté Jardin

Salade Landaise "gesiers, magret fumé, noix, foie gras" <small>Landes salad "gizzards, smoked duck breast, nuts, foie gras"</small>	14€
Salade Gersoise "poulet mariné, noix, oeuf" <small>Salad Gersoise "marinated chicken, nuts, egg"</small>	12€
Oeuf poché au chorizo <small>Poached egg with chorizo</small>	6€
Camembert rôti et ses frites maison <small>Roasted camembert and fresh fries</small>	13€

Côté Mer

Dos de cabillaud rôti à l'huile d'olive avec sa purée maison <small>Cod roasted in olive oil with homemade mashed potatoes</small>	16€
Pavé de saumon à la plancha accompagné de légumes grillés <small>Salmon steak grilled with grilled vegetables</small>	16€
Poisson du marché voir ardoise <small>Fish of view slate</small>	16€

Côté Terroir

Magret de canard grillé accompagné d'une purée maison <small>Grilled duck breast accompanied by mashed potatoes</small>	18€
Entrecôte grillée accompagnée de frites fraîches <small>Grilled steak with chips fresh</small>	20€
Tartare de 180gr préparé accompagné de frites fraîches <small>180gr prepared tartare with fries fresh</small>	14€
Souris d'agneau et son jus accompagnée de son gratin dauphinois <small>Lamb shanks and its juice with her potato gratin</small>	18€
Hamburgers du Chef étoilé voir notre carte <small>Burgers Chief of starry see our map</small>	à partir de 14€

Pour Terminer

Assiette de fromages <small>Cheese Plate</small>	8€
Tarte Tatin avec sa crème épaisse <small>Tarte Tatin with his thick cream</small>	6€
Moelleux au chocolat accompagné d'un glace vanille <small>Chocolate cake accompanied by vanilla ice cream</small>	6€
Crème brûlée gousse vanille <small>Cream brulee vanilla pod</small>	6€
Café gourmand <small>gourmet coffee</small>	7€

Formule à la Carte

- Foie gras sur toast
Tartare de St Jacques
- Entrecôte grillée
Dos de Cabillaud
- Fondant Chocolat
Tarte Tatin

25€

PETIT FRENCHY

Pour les petits (-12 ans)
CheeseBurger maison pain bio
Frites fraîche
Boisson*
Boule vanille ou fraise

10€

*verre de CocaCola ou d'orange

Formule bistrot voir l'ardoise

*Vous avez toujours la pièce du boucher grillée
frites fraîches*

Cette formule est valable uniquement
de 12h à 15h du lundi au vendredi,
hors jours fériés

You always have the pieces of grilled butcher
fresh fries

from 12h to 15h from Monday to Friday, excluding holidays This formula is valid only

Entrée - Plat
ou
Plat - Dessert

13€

Entrée
Plat
Dessert

15€

*ici la maison
offre le Café*