

# NOS DIGESTIFS



Le “ Champoreau ” Rhum arrangé maison 4cl.....	5€
Manzana, Patxaran, Baileys, Get27 / 31 6cl.....	6€

## *Nos Rhums* 6cl

Beach house (Ile Maurice).....	8€
Don Papa (Philippines).....	8€
Diplomatico (Venezuela).....	8€
Relicario (République Dominicaine).....	10€
El passador XO (Guatemala).....	10€
Matusalem 15 ans (République Dominicaine).....	10€

## *Nos Whisky* 6cl

Moon Harbour pier 1 (Bordeaux).....	8€
Black Mountain n°2 (Occitanie).....	8€
Dalwhinnie (15 ans) (Ecosse).....	10€
Black Mountain « Notes Fumées » (Occitanie).....	10€
Bellvoye Blanc 100% Français (Cognac).....	10€

## *Autres douceurs*

Floc de Gascogne Blanc / Rouge « Château Pierron ».....	6€
Calvados « Manoir d’Aprenal ».....	8€
Armagnac VSOP « Château Pierron ».....	8€
Cognac « Godet n°1 ».....	8€
Armagnac XO « Château Pierron ».....	10€
Cognac Bio « Decroix ».....	10€
Vielle Prune « Maison Louis Roque » de Souillac.....	10€
Gin Bio « Decroix ».....	10€
Irish Coffee / Jamaican Coffee.....	9€

## *Apéritif*

Ricard, Pastis 2cl.....	3€
Porto rouge / Blanc 6cl.....	4€
Lillet blanc / Rosé / Rouge 6cl.....	4€
Kir mure / Cassis / Pêche 12cl.....	5€
Martini rouge / Blanc 6cl.....	6€
Whisky / Rhum / Vodka / Gin 6cl.....	6,5€
Floc de Gascogne Blanc / Rouge du « Château Pierron » 6cl.....	6€
Americano, Spritz, Caipirinha, Ti-punch 10cl.....	8€

## *Notre sélection de bières bouteilles*

Brasserie St Léon à Créon (33); notre brasseur Nicolas Hebert fût tout d'abord agriculteur et viticulteur à Saint Léon durant de nombreuses années. C'est en 2002, à partir de ses essais de bière avec un ami et une cocotte-minute dans sa cuisine, qu'il a su que la bière serait son credo. Après de nombreuses tentatives avec sa propre orge, il arriva au résultat escompté. C'est ainsi qu'il décida de faire de sa passion son métier. Pour cela il acheta un terrain à Créon en 2006 sur lequel il bâtit avec tout son cœur sa brasserie.

Blonde, Blanche, Rousse, Brune, Des fois les spéciales *suivant les saisons* ..... 6€

## *La Burdigala à La teste de Buch* (33)

Située en région bordelaise à La Teste sur le Bassin d'Arcachon, la Brasserie Burdigala brasse exclusivement des bières de dégustation : tout en finesse, complexes mais accessibles, mariant le meilleur des malts avec le cachet et la subtilité des grands houblons.

100% BIO, local et artisanal\*

French Ale, Triple, IPA, Blanche, Ambrée au miel ..... 7,5€

## *Egalement...*

Desperados ..... 4€

## *Nos bières à la pression*

	1/2	Pinte
Bière Blonde St Omer.....	3€	5€
Bière Abbaye St Landelin.....	3,5€	6€
Bière Blanche Belzebuth.....	3,5€	6€
Bière Picon.....	4€	6€

## Nos boissons non alcoolisées

Nos Jus de fruits « Marcel BIO »



Le respect des terres agricoles

Fabrication Artisanale

100% pur jus de fruit !!

JUS : Pomme, Raisin, Ananas, Tomate .....	4,5€
NECTAR : Poire, Abricot .....	4,9€
COCKTAIL : Fruits Jaunes ou Fruits Rouges .....	4,9€

## Nos Limonades « Bionade »

Saveur Citron / Bergamote .....	3,9€
Saveur Orange / Gingembre .....	3,9€

## Nos Sirops

Citron, Grenadine, Fraise, Menthe, Pêche, Orange, Orgeat .....	2€
Diabolo .....	2,5€

## Nos Classiques

Coca / Perrier / Orangina / Perrier .....	3€
---	----

## Nos Eaux

	½ L	Litre
Vittel .....	3€	5€
San Pellegrino .....	3,5€	5,5€

## Boissons Chaudes

Expresso / Décaféiné .....	1,5€
Noisette .....	1,7€
Double .....	3€
Café Crème .....	3,2€
Capuccino .....	4€
Chocolat .....	4€
Thé : .....	3,5€

Fraise / Rhubarbe, Earl Grey,

Mangue / Abricot, Vert / Citron, Vert, Menthe

## Les tapas

Saucisson Fuet Catalan Espetec.....	5€
Terrine de cochon Porto / Estragon & ses toasts.....	7€
Cassolette de calamars à la plancha, ail confit au piment d'Espelette.....	8€
Camembert rôti, ail, persil & vin blanc.....	10€
Assiette de Charcuterie :.....	15€
Terrine de cochon, Chiffonnade de jambon , Chorizo du Pays Basque du domaine Abotia	
Foie gras Maison (env. 50g).....	11€

## Menu du soir à 21,50 €

(qui change quotidiennement) Pour exemple :

### Entrées

Une entrée poisson (suivant arrivage)

Une entrée viande (suivant arrivage)

### Plats

Un plat poisson (suivant arrivage)

Un plat viande (suivant arrivage)

### Desserts

Dessert pâtissier

Dessert fruité

## Menu enfant à 10 €

Une viande ou un poisson grillé  
« suivant arrivage »

Une boule de glace ou  
une pâtisserie

Un sirop à l'eau



# LA CARTE



## Entrées

Notre Foie Gras mi-cuit aux épices douces, crémeux de figues séchées .....	15€
Tartare de Bœuf au couteau préparé par nos soins .....	11€
Tronchetto aux petits légumes du moment, pistou & mozzarella .....	10€
Poisson cru mariné au citron vert, herbes fraîches, salade de wakamé.....	12€

## Plats

Cabillaud poché, écrasé de pommes de terre du Blayais & aïoli .....	18€
Emincé de Cochon Capelin « Cantal » fondant à l'ail & thym frais .....	21€
Chaud / Froid de Thon pané aux épices torréfiées.....	20€
Risotto crémeux aux herbes fraîches, Poêlée de Shitaké .....	16€
déglacé au soja	
Sélection de Bœuf à la plancha, jus corsé, brisures de foie gras .....	23€

## Desserts

Macaron XXL, framboise & crème mascarpone à la vanille .....	8€
Baba au rhum, ananas frais .....	7,5€
Brioche perdue, caramel beurre salé & glace vanille .....	7,5€
Champo' Mystère (chocolat, caramel, noisette) .....	8€
Tomme de la vallée d'Ossau & confiture cerise noire .....	7€

## Suppléments

Bol de salade .....	3€
Bol de frites.....	4€
Bol de légumes (suivant arrivage) .....	5€

# LA CARTE DES VINS



## Les Rouges

<b>Château Marzin « Le Marzinus » 2014</b> Côtes de Bordeaux « Blaye ».....	<b>19€</b>
Merlot / Cabernet-sauvignon / Malbec / Cabernet franc	
<b>Petit Brandeau 2016</b> Côtes de Castillon .....	<b>22€</b>
100% Merlot	
<b>Château Pierron « Cuvée prestige » 2014</b> Buzet .....	<b>23€</b>
60% Merlot / 20% Cabernet franc / 20% Cabernet Sauvignon	
<b>Domaine Mont de Marie « Anathème » 2016</b> VDF Languedoc-Roussillon .....	<b>24€</b>
50% Aramon / 30% Cinsault / 15% Carignan / 5% Grenache	
<b>Petit secret 2012</b> Côtes de Bordeaux « Blaye » .....	<b>24€</b>
90% Merlot / 10% Cabernet Sauvignon	
<b>La Quille 2016</b> Graves.....	<b>25€</b>
60% Cabernet Sauvignon / 40% Merlot	
<b>Château Beauregard Ducasse 2014</b> Graves .....	<b>25€</b>
60% Merlot / 30% Cabernet Sauvignon / 10% Cabernet Franc	
<b>Domaine Landron Chartier « Esprit détente » 2017</b> Loire.....	<b>25€</b>
100% Gamay	
<b>Domaine Coquelicot « Le chant » 2015</b> Périgord.....	<b>27€</b>
Cabernet Franc / Merlot	
<b>Domaine Fond Cyprès « Cyprès de Toi » 2016</b> VDF Corbière.....	<b>26€</b>
100% Grenache	
<b>Domaine de Pierredon (non filtré) 2017</b> Côtes du Rhône.....	<b>26€</b>
Syrah / Grenache	
<b>Domaine Les deux Terres « Zig-Zag » 2017</b> VDF Ardèche.....	<b>31€</b>
Syrah / Grenache	
<b>Clos Troteligotte « K-Pot » 2017</b> Aoc Cahors .....	<b>33€</b>
Malbec	
<b>Terroir Bogus « Karma » 2015</b> Chili.....	<b>34€</b>
Carménère	
<b>Domaine Fond Cyprès « La Syrah » 2015</b> VDF Corbière .....	<b>36€</b>
100% Syrah	
<b>Château Haut Nouchet « Arpège » 2015</b> Pessac Léognan .....	<b>39€</b>
Cabernet / Sauvignon / Merlot	
<b>Foncadaure 2016</b> Plateau de Leucate.....	<b>39€</b>
(4 copains qui ont fait un très bon vin) 100% Carignan « Vieilles vignes »	

## Les Blancs

<b>Bloody Nose 2014</b> Ste-Foy Bordeaux .....	<b>20€</b>
40% Séuillon, 55% Sauvignon, 5% Muscadelle	
<b>Le secret de Sainte Frivole 2017</b> Côtes de Duras .....	<b>23€</b>
« Domaine Mauro-Guichemey » Sauvignon Blanc, Sauvignon gris	
<b>Les grandes vignes 2016</b> Côtes du Rhône .....	<b>22€</b>
« Vignerons d'Estezargues » 80% Grenache blanc, 20% Clairette du Bourboulenc	
<b>La Quille 2013</b> Graves .....	<b>24€</b>
« Château de Cerons » 64% Sémillon, 30% Sauvignon, 6% Sauvignon gris	
<b>Château Beauregard Ducasse 2015</b> Graves Sauvignon .....	<b>25€</b>
Sauvignon 40%, Sémillon 60%	
<b>Domaine de Nigri « Pas de deux » 2016</b> Jurançon (moelleux) .....	<b>26€</b>
Famille Lacoste depuis 4 générations (1685) 40% Petit Manseng, 60% Gros Manseng	

---

## Les Rosés

<b>Château Pierron « La Griffes » 2017</b> Buzet .....	<b>18€</b>
50% Cabernet franc, 50% Cabernet sauvignon	
<b>Château Lafont Menaut 2016</b> Bordeaux .....	<b>20€</b>
Cabernet franc	
<b>Domaine du Séminaire « Sourire » 2015</b> Côte du Rhône .....	<b>21€</b>
90% Grenache, 10% Syrah	
<b>Domaine de la Mongestine « Les Monges » 2017</b> Coteaux d'Aix-en-Provence.....	<b>23€</b>
Cabernet Sauvignon, Cinsault, Grenache, Syrah	

---

## Les Bulles

<b>Domaine Landron Chartier « Natürlich »</b> Loire .....	<b>28€</b>
Pétillant naturel « 100% Folles Blanches »	
	La coupe <b>7€</b>
<b>Domaine Coletti « Phoja »</b> Italie / Prosecco.....	<b>35€</b>
Prosecco	
	La coupe <b>8€</b>
<b>Domaine Bourgeois Diaz « Champagne BD'3C</b> Champagne .....	<b>64€</b>
32% Pinot Meunier, 22% Chardonnay et 46% Pinot Noir	
	La coupe <b>10€</b>

---

## Les Magnums

<b>Pipeño 2016</b> Chili (1L).....	<b>39€</b>
País	
<b>Barbera del Monferrato 2016</b> Italie/Piemont (1,5L).....	<b>46€</b>
100% Barbera	
<b>Domaine Mont de Marie « SALVE AGER » 2016</b> Languedoc/Roussillon (1,5L).....	<b>59€</b>
70% Grenache / 30% Cinsault	
<b>Terroir Bogus "L'EJALE !" 2015</b> Chili (1,5L).....	<b>65€</b>
Syrah	

## Les Pichets

### Rosé

Verre 1/4L 1/2L 75cl

**Château Montfrin** Gard..... 3€ 5€ 8,5€ 13€  
« Cuvée des Oliviers » 40% Caladoc, 50% Carignan, 10% Merlot

### Blanc

**Haut Marin Côte de Gascogne** « La famille Pratauiera-Jegerlehner »... 3€ 5€ 8,5€ 13€  
60% Colombard, 40% Sauvignon

### Rouge

**Domaine du Séminaire** Côte du Rhône..... 3€ 5€ 8,5€ 13€  
80% Grenache, 20% Syrah

## Les vins au verre

### Rouge

**Chateau Marzin « le Marzinus » 2014** Côtes de Bordeaux « Blaye »..... 4€

**La Quille 2014** Graves ..... 5€

**Pierredon 2017** Côtes du Rhône ..... 5€

### Rosé

**Château Pierron « La Griffe » 2017** Buzet..... 4€

**Château Lafont Menaut 2016** Bordeaux..... 4€

**Domaine de la Mongestine « Les Monges » 2017**..... 5€

### Blanc

**Bloody Nose 2014** Ste-Foy Bordeaux..... 4€

**Les grandes vignes 2016** Côtes du Rhône ..... 4,5€

**Domaine de Nigri « Pas de deux » 2016** Jurançon (moelleux)..... 5,5€



# LES MENUS



*Menu du midi à  
14,50 €  
1/4 de vin inclus*

## *Entrées*

Terrine de Poissons aux épices douces

Soupe de légumes du moment

Wrap de légumes croquant, fromage frais aux herbes

Feuilleté de cochon comme un pâté

## *Plats*

Poisson du jour *(suivant arrivage)*

Suggestion Viande *(suivant arrivage)*

Fusilli sauce pesto / champignons ou Pesto / calamars

Cuisse de Poulet rôtie, jus corsé, Purée de pommes de terre du Blayais

Tête de veau, sauce gribiche, pomme de terre vapeur *(supp. 2€)*

## *Desserts*

Compote de fruits de saison

Duo de Fromages

Brownie chocolat & noisette

Pudding pommes, pruneaux, amandes

## *Autres formules du midi*

*Entrée ou  
Dessert*

4€

*Entrée / Plat  
Plat / Dessert*

1 verre de vin

12€

*Plat unique*

10€