

## *Menu du soir*

**23 €**

(qui change régulièrement suivant les arrivages) Au choix :

### *Entrées*

Une entrée poisson

Une entrée viande

### *Plats*

Un plat poisson

Un plat viande

### *Desserts*

Dessert pâtissier

Dessert fruité

### *Autres Formules du soir*

*Entrée / Plat  
Plat / Dessert*

19€

*Plat  
Unique*

16€

---

## *Menu Enfant*

**12 €**

Une viande ou un poisson grillé

Une boule de glace ou  
une pâtisserie

Un sirop à l'eau ou un jus de fruit



# NOS DIGESTIFS



Le "Champoreau" rhum arrangé maison 4cl .....	5€
Manzana, Patxaran, Baileys, Get 27/31 6cl.....	6€

## *Nos Rhums* 6cl

Guns bell (caraïbes) .....	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) .....	8€
Black Mountain «Notes Fumées» (Occitanie) .....	10€
Bellvoys Blanc 100% Français (Cognac) .....	10€

## *Autres Douceurs*

Calvados «Manoir d'Aprénal» .....	8€
Armagnac VSOP «Château Pierron» .....	8€
Cognac «Godet n°1» .....	8€
Vielle Prune «Maison Louis Roque» de Souillac .....	10€
Armagnac XO «Château Pierron» .....	10€
Cognac Bio «Decroix» .....	10€

## *Les Bulles*

Domaine Landron Chartier «Natürlich» Loire .....	28€
Pétillant naturel «100% Folles Blanches» .....	La coupe 6€
Domaine Bourgeois Diaz «Champagne BD'3C» Champagne.....	55€
32% Pinot Meunier, 22% Chardonnay et 46% Pinot Noir .....	La coupe 10€

## *Et toi, tu veux faire Champoreau avec nous?*

Ouvert depuis le mardi 22 novembre 2016, le Champoreau Restaurant propose une cuisine de bistrot française, simple et efficace, avec notamment une carte ardoise respectant les saisons.

*Tous les produits sont frais et cuisinés sur place.*

**Le Champoreau, mais pourquoi ce nom ?**

Il s'agissait à l'origine de mettre de l'alcool dans le café.

A partir de 1870, il faisait référence au fait de verser du vin rouge dans du café noir. Puis aux alentours de 1890, il était tendance de mélanger son café avec du Kirsch ou du rhum.

Aujourd'hui, il s'agit d'ajouter un peu d'eau-de-vie ou une liqueur quelconque dans du café. Cela dit, les pratiques varient d'un établissement à un autre.

L'origine du mot est une adaptation française de l'espagnol populaire «champorro» qui signifie mixture ou mélange .

Rémi a donc choisi ce nom en souvenir de son grand-père, qui travaillait aux services vétérinaires des abattoirs situés au marché des capucins, buvait, à sa débauche, ce breuvage tard le soir ou plutôt tôt le matin.

Curieux ? Laissez-vous guider...

---

### *Apéritifs*


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€
Jack Daniel's / Bombay Sapphire / Gin Decroix 4cl .....	7€
Americano, Spritz, Caipirinha, Ti-punch 10cl .....	8€

## Nos Bières

### À la pression

	25cl	50cl
Bière Blonde St Omer .....	3€	5€
Bière Abbaye St Landelin .....	3,5€	6€
Bière Blanche Belzebuth .....	3,5€	6€
Bière Picon .....	3,5€	6€
Supplément Sirop .....		0,20€

### Bière bouteille

La Burdigala de La teste de Buch <small>(33) 100% BIO, local et artisanal*</small> 	
Saison du bassin, Triple, IPA, Blanche, Ambrée au miel, French Ale .....	7,5€
Desperados .....	4€

## Nos Boissons non alcoolisées

Nos Jus de fruits « Marcel BIO » 100% pur jus de fruit !! 

Ananas, Poire, Abricot, Tomate <small>(25 cl)</small> .....	4,5€
Sirop : Citron, Grenadine, Fraise, Menthe, Pêche, Orgeat .....	2€
Diabolo / Jus d'orange / Jus de pomme <small>(Verre 25 cl)</small> .....	2,5€
Coca / Perrier / Coca zéro <small>(33 cl)</small> .....	3€
Vittel .....	1/2 L 3€ L 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 .....	3,5€
Thé : .....	3€
Fraise / Rhubarbe, Earl Grey, Mangue / Abricot, Vert / Citron, Vert, Menthe Ou Infusion : Verveine, Fraise / Myrtille, Tilleul / Mandarine / 5 plantes Régliasse / Menthe / Fenouil, Pomme / Cannelle / Miel	
Irish Coffee / Jamaican Coffee .....	9€

# LA CARTE



## Entrées & Tapas à partager

	Petite / Grande
Notre Foie Gras mi-cuit fumé par nos soins au bois de Poirier .....	11€ 16€
Planche de Charcuterie ( <i>Jambon Serrano, Chorizo Abotia, Terrine maison</i> ) .....	11€ 16€
Rillettes de joue de Boeuf confite, herbes fraîches et ses toast aillés .....	11€
Terrine de cochon maison parfumée au Porto .....	7€
Thon rouge mariné au citron vert, herbes fraîches, salade de wakamé .....	12€
Cassolette de Calamars, persillade .....	8€
Petit Camembert Rôti ( <i>ail &amp; vin blanc</i> ) .....	9,5€

## Plats

Cabillaud poché & tapenade d'olive noire .....	19€
Chaud / Froid de Thon rouge pané aux poivres & épices torréfiées .....	21€
Ou Nature .....	20€
Risotto crémeux aux herbes fraîches, légumes ( <i>suyvant arrivage</i> ) .....	15€
Rognon de veau grillé, sauce de moutarde à l'ancienne .....	21€
Magret de canard entier fondant, jus corsé .....	23€
Sélection de boeuf, brisure de foie gras .....	25€

## Desserts

Macaron XXL, citron vert / mangue & crème mascarpone à la vanille .....	8€
Brioche perdue, caramel beurre salé & glace vanille .....	7,5€
Sablé, crémeux chocolat / noisette .....	8€
Tomme de la vallée d'Ossau & confiture cerise noire .....	7€

## Suppléments

Bol de salade .....	3€
Bol de frites .....	3€
Bol de légumes ( <i>suyvant arrivage</i> ) .....	3€

# LA CARTE DES VINS



## Les Pichets

### Rosé

**Château Pierron « La Griffe »** Buzet  
50% Cabernet Franc / 50% Cabernet Sauvignon

Verre : ..... 3€

### Blanc

**Domaine Haut Marin** Côtes de Gascogne  
60% Colombard / 40% Sauvignon

1/4 L : ..... 5,5€

1/2 L : ..... 9€

75 Cl : ..... 14€

### Rouge

Sélection de la maison suivant arrivage

## Les Vins au Verre

### Rouge

**Château Cabirol** 2015 Côtes de Bordeaux ..... 4€

**La Quille** 2014 Graves ..... 5€

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

**Château Tour Léognan** 2015 Pessac Léognan ..... 6€  
Cabernet sauvignon / Merlot

### Rosé

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

### Blanc

**Les Grandes Vignes** 2016 Côtes du Rhône  ..... 4€

**Château Beauregard Ducasse** 2015 Graves ..... 5€


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

## Les Magnums







**Pipeño** 2016 Chili (1L)  ..... 39€  
País

**Barbera del Monferrato** 2016 Italie / Piemont (1,5L)  ..... 46€  
100% Barbera



**Domaine Mont de Marie « SALVE AGER »** 2017 Languedoc / Roussillon (1,5L)  ..... 56€  
70% Grenache / 30% Cinsault

**Terroir Bogus “L'EJALE !”** 2015 Chili (1,5L)  ..... 65€

# Les Rouges

<b>Domaine de Cabirol 2015</b> Bordeaux .....	<b>21€</b>
Merlot / Cabernet-sauvignon / Cabernet franc	
<b>Château Pierron « Cuvée Prestige » 2015</b> Buzet .....	<b>21€</b>
60% Merlot / 20% Cabernet franc / 20% Cabernet Sauvignon	
<b>Petit secret 2012</b> Côtes de Bordeaux « Blaye »  .....	<b>24€</b>
90% Merlot / 10% Cabernet Sauvignon	
<b>Château Beauregard Ducasse 2016</b> Graves .....	<b>24€</b>
60% Merlot / 30% Cabernet Sauvignon / 10% Cabernet Franc	
<b>La Quille 2016</b> Graves .....	<b>24€</b>
60% Cabernet Sauvignon / 40% Merlot	
<b>Domaine Fond Cyprès « Cyprès de Toi » 2017</b> VDF Corbière  .....	<b>27€</b>
100% Grenache	
<b>Domaine de Pierron « L'Alternative » 2016</b> Buzet .....	<b>27€</b>
Merlot / Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon	
<b>Domaine de Pierredon 2017</b> Côtes du Rhône  .....	<b>27€</b>
Syrah / Grenache	
<b>Domaine Coquelicot « Le Chant du Coquelicot » 2016</b> Périgord  .....	<b>27€</b>
Cabernet Franc / Merlot	
<b>Château Grand Clocher 2015</b> St Émilion .....	<b>29€</b>
100% Merlot	
<b>Château de Belloc 2014</b> Pessac Léognan .....	<b>29€</b>
Merlot / Cabernet Sauvignon	
<b>Terroir Bogus « Karma » 2016</b> Chili  .....	<b>31€</b>
Carménère	
<b>Domaine Linderlaub « A Pas de Velour » 2017</b> Alsace  .....	<b>34€</b>
Pinot noir	
<b>Château Marzin « L'Ane » 2015</b> Côte de Bordeaux .....	<b>35€</b>
Malbec / Merlot	
<b>Foncadaure 2016</b> Plateau de Leucate .....	<b>35€</b>
(4 copains qui ont fait un très bon vin) 100% Carignan « vieilles vignes »	
<b>Château Gros Cailloux 2015</b> St Émilion .....	<b>37€</b>
Merlot / Cabernet Franc	
<b>Château Capucin 2014</b> Lalande Pomerol .....	<b>37€</b>
Merlot / Cabernet Franc	
<b>Château Haut Nouchet « Arpège » 2015</b> Pessac Léognan .....	<b>39€</b>
Cabernet Sauvignon / Merlot	
<b>Château Tour Léognan 2015</b> Pessac Léognan .....	<b>39€</b>
Cabernet sauvignon / Merlot	
<b>Château Pontet Fumet 2004</b> St Émilion .....	<b>45€</b>
Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon / Merlot	
<b>Château Coutelin Merville 2010</b> St Estèphe .....	<b>63€</b>
Merlot / Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc / Petit Verdot	
<b>Domaine Villeneuve « Les Vieilles Vignes » 2015</b> Châteauneuf du Pape .....	<b>65€</b>
70% Grenache / 16% Mourvèdre / 8% Syrah / 2% Clairette	
<b>Château Carbonieux 2015</b> Pessac Léognan .....	<b>69€</b>
60% Cabernet Sauvignon / 30% Merlot / 7% Cabernet Franc / 3% Petit Verdot	

## Les Blancs

- Le Secret de Sainte Frivole 2014** Côtes de Duras  ..... 22€  
Sauvignon Blanc / Sauvignon gris
- Les Grandes vignes 2017** Côtes du Rhône  ..... 24€  
80% Grenache blanc / 20% Clairette du Bourboulenc
- La Quille 2013** Graves ..... 24€  
64% Sémillon / 30% Sauvignon / 6% Sauvignon gris
- Château Beauregard Ducasse 2015** Graves ..... 24€  
Sauvignon 40% / Sémillon 60%
- Domaine de Nigri « Pas de deux » 2016** Jurançon (moelleux) ..... 25€  
Famille Lacoste depuis 4 générations (1685) 40% Petit Manseng / 60% Gros Manseng

## Les Rosés

- Château Lafont Menaut 2016** Bordeaux ..... 20€  
Cabernet Franc
- Domaine du Séminaire « Sourire » 2015** Côtes du Rhône  ..... 22€  
90% Grenache / 10% Syrah
- Domaine de la Mongestine « les Monges » 2017** Coteaux d'Aix-en-Provence  ..... 25€  
Cabernet Sauvignon / Cinsault / Grenache / Syrah



# FORMULE DU MIDI

Frais & Cuisiné maison...



*Entrée / Plat  
& Dessert*  
**15 €**  
*1/4 de vin inclus*

*Entrée / Plat  
Plat / Dessert*  
**13€**  
*Verre de vin inclus*

*Entrée ou  
Dessert*  
**4€**

*Plat  
unique*  
**11€**

## *Entrées*

Rillettes de Poissons aux épices douces

Soupe de légumes du moment

Tortilla maison (oignons rouge, ail, persil, pomme de terre)

Assiette de charcuterie

Entrée du jour

## *Plats*

Poisson du jour (suivant arrivage)

Plat du jour (suivant arrivage)

Linguine à l'ail confit au piment d'Espelette, parmesan et persil frais

Tête de veau, sauce gribiche, pomme de terre vapeur (supp. 3€)

Pièce du boucher grillée, frites, salade

## *Desserts*

Compote de fruits (suivant arrivage)

Assiette de fromage

Brownie chocolat

Pudding poire / caramel

*Le* **Champoreau**  
RESTAURANT