

Carte Printemps - Eté

Tapas

Saucissons ex comté, chèvre	5€30	Le ramequin : ex accras de morue, pilons de poulet.....	4€50
Préfou maison : classic ou original.....	6€50	Le « 2 ramequins » : assortiment de 2 tapas.....	8€00
Assiette de charcuterie	8€50	Demie baguette garnie	5€
Assiette de dégustation (charcuterie, tapenade , fromage...) :.....		13€00	

Salades Gourmandes

La Chèvre	12€90	La Végétarienne	11€70
Salade verte, mesclun de crudités, chèvre pané, vinaigrette miel, lard snacké, confiture de tomate sur ces toasts aux herbes de Provence.		Salade verte, mesclun de crudités, guacamole, tapenade du moment, confiture de tomate, antipasti de légumes (aubergine, courgette...) rostis de pomme de terre, toasts grillés.	
La Fraicheur	12€50	La Landaise	13€50
Salade verte, mesclun de crudités, melon, pastèque, Suprêmes d'agrumes, jambon cru pomme granny, féta.		Salade verte, mesclun de crudités, magret de canard, rostis de pomme de terre, gésiers de volaille pomme granny.	
La Caesar	12€00	La Saumon	13€90
Salade verte, mesclun de crudités, tuile de parmesan, œufs pochés, aiguillettes de poulet mariné moutarde à l'ancienne, lardons, sauce caesar.		Salade verte, mesclun de crudités, citron, duo de saumon (tartare et saumon fumé), crème aux herbes, pomme granny toasts grillés.	

Snacking et Plancha

Fish and Chips	12€70
Salade verte, mesclun de crudités, beignet de poisson frit, confit d'échalottes et garniture au choix.	
Le Ceviché	13€50
Lamelles de poisson du moment, marinade fruits rouges aux 2 citrons, gingembre, suprême d'agrumes et garniture au choix.	
Assiette brunch	13€70
Salade verte, mesclun crudités, verrines de melon-pastèque, tortilla de pomme de terre maison, jambon cru, copeaux de parmesan, tapenade sur toast.	
Le Tartare	15€50
Bœuf (environ 180gr Union Européenne) préparé par le chef, tomate confite et basilic pignons de pin et garniture au choix.	
Le Carpaccio	14€00
Bœuf mariné façon thaï et garniture au choix	
Le Wok	13€00
Poulet mariné façon thaï et garniture au choix.	
Le Roulé épicié	12€50
Saumon fumé, guacamole, salade crudités, pignons de pin, féta et garniture au choix.	
La Plancha	16€50
Pièce du boucher du moment (bœuf environ 250 gr Union Européenne), confit d'échalotte et garniture au choix.	

1 garniture au choix

Frites, wok de légumes, Rostis de pomme de terre, salade verte crudités.

Nos plats étant faits maison, un produit peut venir à manquer, par avance veuillez nous excuser de la gêne occasionnée.

Carte Printemps - Eté

Burgers maison

Le Chicken.....12€80
Pain burger maison, poulet pané, sauce burger maison, tomates, salade, oignons rouge cheddar.

Le bacon..... 12€50
Pain burger maison, steak haché, tranche de bacon, cheddar, oignons rouge, tomates, cornichons, cheddar, salade verte, sauce burger

Le nantais.....14€00
Pain burger maison, steak haché, oignons, tomate, curé nantais, lard grillé, salade verte, crème aux herbes.

L'Hispanique..... 14€20
Pain burger maison, Steak haché, cheddar, guacamole, coppa, chorizo, salade, tomate, oignons.

Le Pique-Nique..... 13€90
Pain burger maison, steak haché, comté, poitrine fumé, salade, tomate, oignons ; cornichons sauce moutarde à l'ancienne.

Le Nordique.....14€00
Pain burger maison, saumon grillé, salade, tomate, sauce Crème aux herbes.

Formule du jour (voir ardoise) 12€00

Plat et dessert au choix

Fromage blanc au coulis

ou Mousse au chocolat au lait maison

ou soupe de fruits du moment ou dessert du moment.

Menu enfant

7€00

Mini burger

Frites

2 boules de glaces

Formule Plancha

Pièce du boucher du moment

(Boeuf environ 250gr Union Européenne)

+

Frites et salade verte

+

Fromage blanc coulis ou
mousse au chocolat au lait
maison ou dessert du
moment ou soupe de fruits
du moment

19€40

Formule Burger

Bacon

Steak haché, oignons, cornichons,
bacon, cheddar, tomate, salade
verte et sauce burger

+

Frites et salade verte

+

Fromage blanc coulis ou
mousse surprise aux 2
chocolats maison ou
dessert du moment ou
soupe de fruits du moment

16€10

Formule Salade

La Landaise

Salade verte, mesclun de crudités,
magret de canard, gésiers de
volailles, rostis de pomme de
terre, pomme grany.

+

Fromage blanc coulis ou
mousse surprise aux 2
chocolats maison ou
dessert du moment ou
soupe de fruits du moment

15€90

Nos plats étant faits maison, un produit peut venir à manquer, par avance veuillez nous excuser de la gêne occasionnée.

Carte Printemps - Eté

Desserts et Glaces

Fromage blanc	4€50
Coulis de fruits rouge ou caramel	
Mousse au chocolat au lait maison	5€50
Brioche façon pain perdu aux fruits rouge et chantilly	6€10
Soupe de fruits du moment maison	5€00
Dessert du moment maison	5€50
Thé ou café gourmand maison	6€90

Café liégeois

3 boules café, sauce café, amandes grillés et chantilly

Américaine :

Boules vanille, caramel, praliné, sauce caramel beurre salé et chantilly

Chocolat liégeois

3 boules chocolat, sauce chocolat et chantilly

Estival

Boules fraise, citron vert, framboise et coulis de fruits de rouges et chantilly

1 boule :	2€50
2 boules :	5€00
3 boules :	6€50

Parfums : **Chocolat, Vanille, praliné, Café, Caramel.**

Sorbets : **fraise, Citron Vert, framboise.**

Suppléments : **1€**(par supplément)
Coulis de fruits rouges, Caramel beurre salé, sauce chocolat, Sauce café, chantilly

Vins

	Verre (12cl)	Bouteille
VINS ROUGE		
Domaine de Castelnau Syrah rouge (VP Pays D'Oc).....	3€60	18€00
Tarani rouge (VP Comté de Tolosan)	3€60	17€00
Château amour(AOC Médoc)	4€70	21€00
Excellence de St Laurent (AOC St Chinian)	3€60	18€00
Domaine du Vieux Bourg (AOC Saumur Chanpigny)		23€00
Cote du Rhône Village Jasoun (AOC Cotes du Rhone village).....		20€00
VIN ROSE		
Tarani rosé (VP Comté de Tolosan)	3€60	17€00
Château de Rouet (AOC Côtes de provence).....		21€
VINS BLANC		
Tarani blanc (VP Comté de Tolosan).....	3€60	18€00
Malvoisie (Coteaux d'Ancenis)	4€70	21€00
Domaine de Bachellery (IGP Pays d'Oc).....	3€80	18€00
	Pichet 25cl	Pichet 50cl
ROUGE		
Excellence de St Laurent (AOC St Chinian).....	3€30	6€00
ROSE		
Excellence de St Laurent (AOC St Chinian).....	3€30	6€00