



Menu du jour : 11 €



SERVI DU LUNDI AU VENDREDI

Formule **entrée/plat** ou **plat/dessert**

Entrée du jour ou buffet d'entrées

Plat du jour ou viande grillée

Dessert du jour

Menu à 13,50 €



SERVI DU LUNDI AU VENDREDI

Formule **entrée/plat /dessert**

Entrée du jour ou buffet d'entrées

Plat du jour ou viande grillée

Dessert du jour

• **Menu à 16 €**



Entrées :

SALADE DE CHEVRE CHAUD



ou

ASSIETTE DE CHARCUTERIE ET CRUDITES

ou

CASSOLETTE DE FRUITS DE MER

Plats:

ESCALOPE DE SAUMON , petits légumes poêlés au beurre

ou

PIECE DU BOUCHER GRILLEE ET SA MESCLUN, frites maison

ou

CONFIT DE CANARD , frites maison

Desserts

Pâtisserie du jour maison



ou

Croquant à la fraise ou à la framboise

ou

Coupe glacée deux boules

Menu enfant : 8,50 €



- Steak haché ou omelette jambon ou nuggets et dessert du jour
- Hamburger frites et dessert du jour

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.



• **Menu de l'ESTUAIRE 23 €**



Entrées :



FOIE GRAS SUR TOAST ET SA CONFITURE DE FIGUES

ou

SALADE LANDAISE

ou

SAUMON FUME SUR TOAST ACCOMPAGNE DE SA CREME CIBOULETTE CITRONNEE

Plats:



ENTRECOTE GRILLEE (180g) ET SA MESCLUN, frites maison

ou

FILETS DE ROUGET A LA CREME D'AIL, julienne de légumes et timbale de riz

ou

MAGRET DE CANARD , pommes de terre grenaille persillées et tomates rôties aux herbes

Desserts



PROFITEROLLES AU CHOCOLAT (2 choux)

ou

CARPACCIO D'ANANAS ET SA BOULE DE GLACE A LA MANGUE

ou

CAFE GOURMANT

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

LES ENTREES		
Omelette au jambon et fromage		7,00€
Omelette aux cèpes		10,00€
Buffet avec ses hors-d'œuvre (sauf le week-end)		8,50€
Tartine de chèvre chaud et ses lardons sur lit de mesclun		10,50€
Escargots de bourgogne au beurre persillé		12,00€
Cassolette de noix de St Jacques sauce champagne		12,50€
Assiette de saumon fumé sur toasts et crème citronnée ciboulette		11,00€
Foie gras entier sur toast brioché et sa confiture d'oignons		12,50 €
Planchette de charcuterie (jambon de pays, chorizo, saucisson sec, coppa, cornichons, salade...)		10,50€
LES PLATS DE LA MER		
Pavé de saumon grillé, tomates rôties , écrasé de pomme de terre		13,50€
Filet de bar sauce champagne, timbale de riz et flan de carottes		17,50€
Poêlée de St Jacques et gambas, julienne de légumes et coulis de crustacés		16,50€
Filets de rouget à la crème d'ail, timbale de riz et flan de carottes		15,00€
LES PLATS DU TERROIR		
Grande assiette du Terroir (Foie gras – Jambon de pays – Confit de canard, pommes de terre grenaille, fromage de brebis, salade de mesclun)		19,00€
Entrecôte grillée (220g) frites maison/salade		18,00€
Côte de bœuf grillée (une personne 400g), échalotes, frites maison, tomate rôtie		22,00€
Emincé de canard au miel, pommes grenaille et petits légumes		16,00€
Souris d'agneau et pommes grenaille persillées		17,50€
Confit de canard, frites maison		12,50€
Assiette de frites maison		3,00€
NOS HAMBURGER MAISON		
Hamburger, steak haché, frites, salade		9,50€
Fish burger, frites, salade		9,50€

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts



LES SALADES



La Niçoise (salade, tomates, olives, thon, poivrons, œuf)	10€
La Landaise (salade, tomates, gésiers, lardons, magrets fumés, noix)	13€
L'Océane (salade, tomates, cocktail de fruits de mer, saumon fumé, crème citronnée)	12€
La Grecque : (salade, tomates, maïs, féta, croutons olives)	11€

LES PLATS ORIGINAUX



Le Chapeau Tatare (2 à 4 personnes compter 20 mn d'attente)	15,00€/pers
---	-------------

Le chapeau Tatare est idéal pour griller, sans matière grasse, des fines tranches de viandes ou de légumes à placer sur les piques. Le jus de cuisson coule dans le rebord du chapeau, dans lequel on aura préalablement placé un bouillon de légumes. (servi pour 2 personnes minimum). C'est un véritable barbecue de table sur lequel vous faites cuire à votre convenance, les tranches de bœuf, de magret de canard ou de poulet servies avec des sauces maison.



LES PIZZAS



Pizza Reine : tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives, origan	10,00€
Pizza Méditerranéenne : tomate, thon, anchois, oignons, olives, œuf	10,50€
Pizza au quatre fromages (base tomate ou crème fraîche au choix) : mozzarella, emmental, rondelles de chèvre, dès de gorgonzola, cerneaux de noix	11,00€
Pizza du pêcheur : tomate, mozzarella, cocktail de fruits de mer, parmesan	11,50€
Pizza de l'Orient : tomate, mozzarella, chorizo, merguez, poivrons	11,50€
Pizza de l'Estuaire : crème fraîche, mozzarella, magret de canard, magret fumé, tomates cerises, cerneaux de noix, roquette	12,00€
Pizza Bambino	7,00€

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

LES DESSERTS		
Croquant à la fraise ou à la framboise	5,00€	
Pâtisserie du jour ou salade de fruits	5,00€	
Profiteroles au chocolat (3 choux)	6,50€	
Carpaccio d'ananas et son sorbet à la mangue	5,00€	
Assiette de fromage	5,00€	
Café gourmand	6,50€	
LES COUPES GLACEES		
Dame blanche (2 boules vanille, chocolat chaud, chantilly)	5,50€	
Chocolat liégeois (2 boules chocolat, chocolat chaud, chantilly)	5,50€	
Coupe Bretonne (1 boule caramel beurre salé, 1 boule vanille, palet Breton, chantilly, sauce caramel)	5,50€	
Café liégeois (2 boules café , expresso, chantilly)	5,50€	
LES COUPES GLACEES ALCOOLISEES		
Le Colonel (2 boules citron, vodka)	6,50€	
L'Exotique (2 boules rhum raisin, ananas, chantilly, rhum)	6,50€	
L'Iceberg (2 boules menthe chocolat, jet 27, chantilly)	6,50€	
LES MILK SHAKE		
Milk shake à la vanille, au chocolat	5€	
Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts		

CARTE DES VINS

VINS ROUGES		VINS BLANCS	
VIGNOBLE BORDELAIS :		Sec:	
Château La Botte – Blaye Côtes de Bordeaux	13,60€	Viognier Paul Mas – Pays d’OC ICPP	13,00 €
Château La Botte – Blaye Côtes de Bordeaux – 37,5 cl	7,60€	Château la Botte – AOC Blaye Côtes de Bordeaux	13,60 €
Château Bois-Vert – Blaye Côte de Bordeaux	14,00 €	Château Bois-Vert – Blaye Côte de Bordeaux	14,00€
Château Monconseil – Blaye Côtes de Bordeaux	16,10€	Domaine Nigri – jurançon sec	18,00 €
Château Monconseil – Blaye Côtes de Bordeaux – 37,5 cl	8,60€	Doux :	
Le Mouton Noir Girond’1, cultivé et vinifié sur l’île de Patiras, au cœur de l’Estuaire	14,00 €	Colombelle – Côte de Gascogne	11,00 €
Château Bessan - AOC Médoc	13,50 €	Château des Noyers – Ste Croix du Mont	16,00 €
Graves Château Le Maine Perrin – AOC graves	14,00 €	Domaine Nigri – jurançon doux	22,00 €
Château Pont de Peyrat, Montagne St Emilion	15,50 €	VINS ROSES	
Château Le Sartre, S de Sartre – Pessac Léognan	22,00 €	Tutiac sélection, Bordeaux , médaille d’or Paris 2015	12,60 €
Château Haut Nouchet – Arpège – Pessac Léognan	30,00 €	Château La Botte – Côte de Bordeaux Blaye	13,60 €
VIGNOBLE DU PAYS D’OC :		Côte de Provence – Henri Fabre – 50 cl	13,50 €
Les Vignes de Nicole – Cabernet sauvignon merlot – IGP Pays d’OC	16,00 €	Côte de Provence – Henri Fabre – 75 cl	18,50 €
Château des CRES Ricards- Stecia- AOP Coteaux de Languedoc	17,00 €	CHAMPAGNE	
¼ vin en pichet (rouge, rosé, blanc)	2,50 €	Champagne brut	37,00 €
½ vin en pichet (rouge, rosé, blanc)	4,50 €	Champagne brut – 37,5l	20,00 €
1l vin en pichet (rouge, rosé, blanc)	8,00 €	Vin blanc pétillant de : Les Petites Bulles	16,50 €

APERITIFS ET DIGESTIFS	
<i>Lillet blanc ou rouge</i>	4,00€
<i>Martini blanc ou rouge</i>	2,70€
<i>Pineau blanc ou rouge</i>	2,50€
<i>Porto blanc ou rouge</i>	2,50€
<i>Pastis 51</i>	3,20€
<i>Ricard</i>	3,30€
<i>Kir</i>	2,50€
<i>Kir pétillant</i>	3,40€
<i>Kir Royal</i>	7,50€
<i>Vodka orange ou red bull</i>	4,20€
<i>Vodka Russian</i>	3,70€
<i>Tequila</i>	3,70€
<i>Whisky baby clan Campbell</i>	2,70€
<i>Whisky Clan Campbell</i>	3,70€
<i>Whisky Coca Campbell</i>	4,00€
<i>Whiskey Jack Daniels</i>	4,70€
<i>Irish coffee</i>	5,50€
<i>Gin Hendrick</i>	3,70€
<i>Gin tonic</i>	4,40€
<i>Liqueur Bayley</i>	3,60€
<i>Liqueur Cointreau</i>	3,60€
<i>Liqueur Malibu</i>	3,80€
<i>Manzana</i>	3,70€
<i>Grand marnier</i>	4,20€
<i>Eau de vie de poire</i>	3,60€
<i>Suze</i>	3,00€
<i>Get 27</i>	3,60€
<i>Get 31</i>	3,70€
<i>Cognac Le Palin</i>	4,20€
<i>Calvados Beaujour</i>	3,70€
<i>Armagnac</i>	4,20€
<i>Coupe de champagne</i>	7,50€
<i>Verre de crémant</i>	2,50€
COCKTAILS	
<i>Américano</i>	5,20€
<i>Margarita</i>	4,80€
<i>Ti -Punch</i>	4,80€
<i>Malibu Ananas</i>	4,10€
<i>Cuba libre</i>	5,50€
<i>Verre de punch orange</i>	2,80€
<i>Cocktail sans alcool</i>	4,20€

BOISSONS NON ALCOOLISEES	
<i>Coca ou coca zéro</i>	2,70€
<i>Nestea pêche</i>	2,20€
<i>Orangina</i>	2,90€
<i>Schweppes</i>	2,70€
<i>Jus de fruits</i>	2,10€
<i>Cacolac</i>	3,50€
<i>Pulco à l'eau</i>	1,70€
<i>Limonade</i>	1,70€
<i>Sirop à l'eau</i>	1,00€
<i>Lait fraise</i>	1,50€
<i>Diabolo</i>	1,80€
<i>Red bull</i>	3,20€
<i>Perrier 33 cl</i>	2,90€
<i>San Pellegrino 50cl</i>	2,50€
<i>San Pellegrino 1l ou badoit 1L</i>	3,30€
<i>Evian 50cl</i>	2,30€
<i>Evian 1 L</i>	2,90€
BIERES	
<i>Pelfort blonde pression 25cl</i>	2,70€
<i>Galopin pelfort</i>	1,70€
<i>Pinte Pelfort</i>	4,90€
<i>Affligem blonde pression</i>	3,40€
<i>Galopin Affligem</i>	2,30€
<i>Pinte Affligem</i>	6,20€
<i>Panaché</i>	2,70€
<i>Tango</i>	2,70€
<i>Monaco</i>	2,70€
<i>Picon bière</i>	3,20€
<i>Desperados</i>	4,20€
<i>Eddelweiss blanche</i>	4,10€
<i>Pelfort brune</i>	3,70€
<i>Heineken</i>	3,40€
<i>Leffe</i>	3,20€
<i>Corsendonk</i>	3,20€
<i>Kriek</i>	3,00€
<i>Blanche de Bruxelles</i>	2,70€
BOISSONS CHAUDES	
<i>Café ou déca</i>	1,50€
<i>Grand café</i>	2,40€
<i>Petit crème</i>	1,70€
<i>Grand crème</i>	2,60€
<i>Thé</i>	2,30€
<i>Infusion</i>	2,20€
<i>Petit chocolat</i>	2,00€
<i>Grand chocolat</i>	2,70€