



CÔTÉ·COUR

Les entrées

- Gaspacho et mousse de chèvre frais 7.50 €
Boullgour de légumes et chair de crabe, coulis de basilic 9 €
Carpaccio de bœuf et parmesan, sauce tartare 8.50 €
Saumon fumé Maison, salade de cresson 12 €
Filets de sardine marinés au citron thym, ail et persil 8.50 €
Foie gras terrine 18 €
Huître du bassin 2 € la pièce

Les plats

- Maigre façon Tajine citron, olives 18 €
Bouillabaisse de poissons et son aioli 18 €
Côte de veau grillée, légumes de printemps et sauce aux girolles 23 €
Onglet de bœuf (origine CEE), sauce vin bordelaise et moelle,
Pommes de terre de l'île de Ré 15 €
Homard bleu grillé 40 €

Le Vintage

- Pot au feu de bœuf de Bazas (Boucherie Bredoise) 18 €

La grande salade:

- Salade au confit de canard, abricots et vinaigrette de fraises 16 €

Le fromage

- Assiette de fromages et confiture du moment 7 €

Les desserts

- Miroir chocolat, coulis et sorbet framboise 7 €
Nage de cerises aux épices, mousse balsamique et sorbet cerise 7 €
Pêche Melba façon Côté Cour 7 €
Salade de fruits frais 7 €
Ile flottante 7 €