

Apéritifs

La coupe Laurent-Perrier (12cl)	12 €
Ricard (3 cl)	3 €
Pastis 51 (3 cl)	3 €
Campari (7 cl)	6 €
Martini rouge (7 cl)	6 €
Martini dry (7 cl)	6 €
Martini blanc (7 cl)	6 €
Suze (5 cl)	4 €
Lillet rouge (7 cl)	6 €
Lillet blanc (7 cl)	6 €
Porto rouge (7 cl)	6 €
Pineau des Charentes blanc (7 cl)	6 €
Clan-Campbell (4 cl)	6 €
Clan-Campbell (2 cl)	3 €
Jack-Daniels (4 cl)	9 €
Jameson (4 cl)	8 €
Moon Harbour Pier 1, Bordeaux (4cl)	10 €
Kir maison (cassis, mûre, pêche)	4 €
Kir royal (cassis, mûre, pêche)	10 €
Americano maison (10 cl)	8 €

Sodas

Perrier (33 cl)	4 €
Perrier sirop (33 cl)	5 €
Schweppes (25 cl)	4 €
Coca-Cola (33 cl)	4 €
Coca-Cola Zéro (33 cl)	4 €
Limonade (25 cl)	4 €
Diabolo (25 cl)	4 €
Orangina (25 cl)	4 €
Thé pêche (20 cl)	4 €
Jus de fruits (25 cl) (Orange, abricot, pomme, ananas, tomate)	4 €
Sirop à l'eau	3 €

Eaux minérales

Perrier fines bulles (100 cl)	5 €
Perrier fines bulles (50 cl)	4 €
Vittel (100 cl)	5 €
Vittel (50 cl)	4 €

Bières à la pression

Stella (12,5 cl)	3 €
Stella (25 cl)	4 €
Stella (50 cl)	8 €
Panaché (25 cl)	5 €
Monaco (25 cl)	5 €
Picon Bière (25 cl)	6 €

Bière bouteille du moment	6 €
---------------------------	-----

Digestifs (4 cl)

Gin	5 €
Liqueur pomme verte	5 €
Vodka	5 €
Get 27	5 €
Cognac VSOP	9 €
Baileys	6 €
Crème (cassis, mûre, pêche)	5 €
Rhum Diplomatico	8 €
Bas Armagnac	9 €
Calvados	8 €
Cointreau	6 €
Grand-Marnier Cordon-Rouge	5 €
Eaux-de-vie (prune, poire, mirabelle, framboise)	10 €

Boissons chaudes

Café Soubira	2,5 €
Déca Soubira	2,5 €
Grand café Soubira	4 €
Sélection de thés et infusions bio «Destination»	4 €

Découvrez notre carte
de grands crus ainsi que notre
sélection de grands vins au verre
servis avec la machine

enomatic
wine serving systems

Suivez nos offres et actualités sur



Tous les prix affichés sont TTC - TVA à 10 %, sauf sur les alcools TVA à 20 %.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Café de
L'Espérance

le bistrot

Entrées

Consultez notre ardoise des Tapas à partager

Buffet d'entrées (1 assiette) 10 €

Buffet d'entrées à volonté 15 €

Nos Plats Canailles Du Moment

Pied de cochon Ibaïama de chez Éric Ospital,
caramélisé et véritable purée de pommes de terre et cèpes. 20 €

Pigeon entier rôti sur le coffre de chez Marie Leguen,
cuisses confites, véritable purée de pommes de terre et son jus. 34 €

Foie gras de canard rôti entier 450gr de chez Cyrille Biraben
aux cèpes et jus de canard pour 2 pers. 80 €

Coquillettes et véritable jambon blanc truffé de chez Éric Ospital,
truffes noires du Périgord et parmesan. 38 €

Tartare de bœuf Limousin au couteau, frites, salade 17 €

Nos Grillades

Bavette d'Angus de chez Guarda Pampa 200gr,
frites, salade *ARG 23 €

Bavette d'Angus de chez Guarda Pampa 400gr pour 2 pers,
frites, salade *ARG 46 €

Côte de veau 250gr grillée sur l'os, frites, salade *FRA 20 €

Bavette de cochon ibérique 200gr grillée, frites, salade *ESP 19 €

Andouillette Bordelaise 160gr grillée, frites, salade *FRA 17 €

Magret de canard fermier de chez Cyrille Biraben
400gr pour 2 pers, grillé, frites, salade *FRA 33 €

Entrecôte 600gr de race française maturée 15jrs pour 2 pers *FRA 60 €

À la Rôtissoire

Quart de poulet fermier, Label Rouge des Landes,
et son jus, frites, salade 14€

Origine des viandes, *ESP, Espagne - *ARG, Argentine - *FRA, France

Poissons du Jour

Consultez l'Ardoise

Accompagnements

Toutes nos viandes et poissons
peuvent être accompagnés de légumes sur demande

Sauce au poivre ou au roquefort inclus

Desserts

Buffet de desserts à volonté 10 €

Crêpes Suzette 7 €

Supplément chantilly et glace orange 2 €

Café gourmand 8 €

Sorbets ou glaces 1 boule 3 € - 2 boules 5 € - 3 boules 6 €

Menu enfant

Moins de 12 ans

Buffet d'entrées, poulet rôti ou steak haché et frites maison
buffet de desserts ou glace deux boules 14 €

Menu du jour

Entrée - Plat - Dessert

Du lundi au vendredi hors jours fériés
uniquement le midi, consultez l'ardoise 18 €

Pour toutes réservations au-delà de 12 personnes,
n'hésitez pas à demander nos formules groupes.
Consultez un des membres de l'équipe de service.

Information sur les allergènes : selon le décret du 17 avril 2015 entré en vigueur
le 1^{er} juillet 2015, un listing complet des allergènes présents dans les mets servis
est disponible à tout moment auprès d'un membre de l'équipe de service.