



BRASSERIE BORDELAISE

Le goût du sud-ouest

UN RESTAURANT NICOLAS LASCOMBES

La carte

Le menu du marché

Le midi en semaine

Entrée du jour, plat du jour et dessert du jour	22€
Entrée et plat <i>ou</i> Plat et dessert	18€
Plat du jour	14€
Grillade du jour	16€

Les cochonnailles

Terrine de campagne	12€
Plateau de charcuteries régionales	14€ / 28€

Jambon à la découpe - 150 gr :

Jambon Ibañama "Louis Ospital" Pays Basque	22€
Jambon ibérique Bellota	28€

Chiffonnade de Jambon - 150 gr :

Jambon Kintoa "Pierre Oteiza"	19€
Porc noir de Bigorre	22€

Les entrées

Velouté d'asperges des Landes	12€
Truite rose de St-Étienne-de-Baïgorry, gravlax crème citronnée	14€
Salade d'endives, noix, magret fumé, vinaigrette huile de noix	14€
Carpaccio épais de faux-filet, Blonde d'Aquitaine	15€ / 20€
Asperges des Landes, vinaigrette	16€
Carpaccio de mulot de la Criée d'Arcachon	16€
Foie gras mi-cuit de Chalosse	19€

Caviar Sturia

Caviar Sturia Vintage - 30gr	65€
------------------------------	-----

Le caviar vintage, allie subtilité et complexité des saveurs fruitées et iodées à une longueur en bouche persistante

« Liste des allergènes disponible, nous consulter »

Dans le cadre de la vente à emporter, n'hésitez pas à vous rapprocher de nos équipes sur place qui vous conseilleront sur nos produits.

Les huîtres

DAVID HERVÉ - Ostréiculteur en Charente-Maritime
Les Huîtres "ROYALE" - N°3

Tout en rondeur et en chair, élevée 4 années en pleine mer, la Royale surprend par ses saveurs équilibrées et iodées, avec en finale, un croquant aux notes de noisettes.

Prix à l'unité 2,50€

Les plats

Pavé de lotte Bretonne, bisque de crustacés, risotto	24€
Pavé de poisson sauvage, sauce vierge	24€
Lamproie à la Bordelaise	32€
Carré de cochon basque fondant, polenta crémeuse	24€
Poulet fermier des Landes rôti, jus et farce	24€
Magret de canard IGP Sud-Ouest entier grillé, sauce bordelaise	24€
Épaule d'agneau du Quercy confite, quinoa aux légumes	28€
Carré d'agneau du Quercy rôti, beurre d'herbes, polenta crémeuse	28€

Garnitures : Purée, légumes de saison, frites, salade

Le boeuf français

Sélection "Metzger Frères"

Tartare Brasserie Bordelaise	19€
Steak haché, beurre de truffe	19€
Paleron braisé, sauce bordelaise	19€

À l'ardoise, selon arrivage

Faux-filet - 250gr	26€
Entrecôte - 300gr	29€
Côte de bœuf - Le kg	85€

Viandes d'exception

Sélection "Metzger Frères"

Bavette, Royaume-Uni - 220gr	22€
Noix d'entrecôte, Argentine - 300gr	32€
Côte de bœuf - Maturée - Ecosse - Le kg	75€

Sélection de M. Gautier - Des Capucins

Entrecôte - Simmental - Allemagne - 400gr	28€
-------------------------------------------	-----

Nos fromages affinés

“FROMAGERIE DERUELLE” - Bordeaux

L'assiette de 4 fromages affinés	9€
L'assiette de 6 fromages affinés	12€

Les desserts

Tarte Tatin, crème épaisse	7€
Gâteau Basque, glace vanille	7€
Mousse au chocolat grand cru	8€
Gâteau grand-mère au chocolat	8€
Russe au praliné, comme à Oloron Sainte-Marie	8€
Assiette de merveilles, crème anglaise	8€
Tarte citron meringuée	8€
Baba au Floc de Gascogne, crème fouettée, fraises de pays	8€
Profiteroles, chocolat chaud	9€
Café gourmand	9€

Les glaces

Maison “ANTOLIN” délices - Glaces Artisanales depuis 1916

Café / Chocolat Liégeois	7€
Colonel Gascon “sorbet citron jaune et Armagnac”	10€
Sorbet williamine “sorbet poire, alcool de poire”	10€
Glace ou sorbet (prix à l'unité)	3€

Parfums Glace : Vanille, Chocolat, Café, Rhum-Raisin.

Parfums Sorbet : Fraîse, Citron jaune, Framboise, Cassis, Pomme verte, Ananas, Poire.

Menu enfant*	12€
--------------	-----

* Enfant : - 12 ans

Steak haché français sélection Metzger
ou
Fish & Chips de mulot de la Criée d'Arcachon
Moelleux chocolat ou glace
1 sirop - 20cl

Restaurant ouvert
du lundi au dimanche

12h - 15h / 19h-00h

Les cafés

Café	2€
Décaféiné	2€
Thé, infusion	2,50€
Café Gascon	8€
French Coffee	8€
Irish Coffee	8€

La sélection des vins au verre

La coupe de Champagne	10€
-----------------------	-----

Vins blancs

Bordeaux 2017	4€
Château Thieuley 2017 - Bordeaux	5€
Château de Callac 2017 - Graves	6€
G de Guiraud 2017- Bio - Bordeaux	7€

Vins rouges

Château Malagar 2009 - Côtes de Bordeaux	5€
Château Madelis “Cuvée Volage” 2016 - Graves	6€
La Closerie de Camensac 2013 - Haut-Médoc	7€
Le Cadet de Larrivet Haut-Brion 2015 - Pessac-Léognan	8€

Vins rosés

Bordeaux 2017	4€
Vin rosé de Méditerranée 2017	5€
Vin rosé de Corse 2017	5€
Vin rosé de Côtes de Provence 2017	6€

Retrouvez dans la carte des vins la sélection des grands crus au verre

Bière Heineken en pression	3,50€
Bière blanche artisanale - Verdus - Sauvignon blanc	6 €

L'eau minérale des Abatilles

La Bordelaise, sur table - 50cl / 1L	3€ / 4,50€
Finement pétillante, sur table - 50cl / 1L	3€ / 4,50€