



BRASSERIE BORDELAISE

Le goût du sud-ouest

MAISON 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 de nos cuisiniers	12€
Plateau de charcuteries régionales	14€ / 28€

Jambon à la découpe - 150 gr :

Jambon Ibaïama "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

Gaspacho de légumes	9€
Tomates anciennes de M. L'Herme, <i>et burrata</i>	14€
Truite rose de St-Étienne-de-Baïgorry, <i>en gravlax, crème citronnée</i>	14€
Melon et jambon Serrano	14€
Carpaccio épais de faux-filet, <i>Blonde d'Aquitaine</i>	15€ / 20€
Salade César <i>au poulet fermier</i>	17€
Pressé de poulet froid de la Ferme de Vertesse - Médoc, <i>mayonnaise</i>	18€
Foie gras mi-cuit de Chalosse	19€

Caviar Sturia

Caviar Sturia Vintage - 30gr	65€
<i>Le caviar vintage, allie subtilité et complexité des saveurs fruitées et iodées à une longueur en bouche persistante</i>	

« 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 terroir

Poulet fermier des Landes rôti, <i>jus et farce</i>	24€
Magret de canard entier IGP Sud-Ouest	26€
Épaule d'agneau du Quercy confite	28€

Brochette de poulet fermier et saucisse de bœuf bazadais,
marinée aux herbes et lard

24€

Garnitures : Purée, légumes de saison, frites, salade

Les poissons

Cocotte de blancs de seiche, <i>sauce tomate et bœuf, piment d'Espelette</i>	24€
Pavé de poisson sauvage, <i>sauce vierge</i>	26€
Pavé de lotte Bretonne, <i>légumes rôtis</i>	26€
Lamproie à la Bordelaise	33€

Le bœuf français

Tartare Brasserie Bordelaise	19€
Paleron braisé, sauce Bordelaise	19€

Sélection "Boucherie Gazeau et Fils"

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

Viandes d'exception

Sélection "Metzger Frères"

Noix d'entrecôte, Argentine - 300gr	32€
-------------------------------------	-----

Sélection de M. Gautier - Des Capucins

Entrecôte - Simmental - Allemagne - 400gr	28€
Côte de bœuf - Simmental - Allemagne - Le kg	75€

Nos fromages affinés

“FROMAGERIE DERUELLE” - Bordeaux

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

Les desserts

Coupe de fraises chantilly	8€
Brioche perdue, <i>crème anglaise</i>	8€
Tarte Tatin	8€
Crème brûlée	8€
Tarte citron meringuée	8€
Pruneaux à l'armagnac	9€
Gros macaron à la vanille et framboises fraîches	9€
Moelleux au chocolat, <i>glace vanille</i>	9€
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 (<i>prix à l'unité</i>)	3€

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

Parfums Sorbet : Fraise, 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	
Louis de Sacy - Brut	10€

Vins blancs

Château Dudon 2018 - Bordeaux	4€
Les Fumées Blanches 2018 - IGP Cote de Gascogne	5€
Fortunet 2018 - Moelleux - Côtes de Gascogne	5€
Château D'Uza 2018 - Graves	6€
G de Guiraud 2018 - Bio - Bordeaux	7€

Vins rosés

Le Petit Gris 2018 - Bordeaux Rosé	4,5€
Le Rosé de “S” 2018 - Vin De Pays Méditerranée	5,5€
La Croix du Prieur 2018 - Côtes de Provence	6,5€
Villa Pereire 2018 - Côtes de Provence	6,5€

Vins rouges

Château Malagar 2012 - Côtes de Bordeaux	5€
Château Gromel Bel Air “Cuvée Eva” 2016 - Bordeaux Supérieur	5,5€
Château Madelis “Cuvée Volage” 2016 - Graves	6€
La Closerie de Camensac 2013 - Haut-Médoc	7,5€
Le Cadet de Larrivet Haut-Brion 2016 - Pessac-Léognan	8€

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€