

Tous les jours à partir de 12h

Service continu

All day long from 12 pm

Les tapas • Tapas

Jambon de « porc lourd » de Thierry Pardon, guindillas, « pan con tomate »	
<i>« Porc lourd » ham, guindillas and « pan con tomate »</i>	24 €
Pâté de campagne « Bio » 130gr, tartine de pain au maïs toastée	
<i>Organic country-style pâté 130 gr, toasted corn bread</i>	16 €
Tortilla de pommes de terre et oignons caramélisés à partager	
<i>Potatoes and caramelized onions Tortilla, to share</i>	30 €
Croq-légumes bio, pesto, herbes et fleurs	
<i>Crunchy organic vegetables, pesto, flowers and herbs</i>	16 €
Sélection de fromages frais et affinés, fruits confits	
<i>Fresh and matured cheeses, candied fruits</i>	24 €
Tempura de crevettes au saté, sauce gribiche	
<i>Shrimps tempura with satay, gribiche sauce</i>	26 €
Nems de poulet aux champignons, ketchup de mangue	
<i>Chicken nem with mushrooms, mango ketchup</i>	22 €
Dim Sum crevettes-épinards, sauce ponzu	
<i>Shrimps and spinach dim sum, ponzu sauce</i>	20 €
Frites maison • Homemade french fries	8 €
Frites maison au Massalé et pur brebis	
<i>Homemade french fries with massalé spices and cheese</i>	12 €

Prix nets TTC - Service compris.

Taxes and Service Included

Tous les jours à partir de 12h

Service continu

All day long from 12 pm

Les classiques • Classics

Huîtres du Bassin • Arcachon Bay oysters

«Perle de L'Impératrice» n°4 Joël Dupuch x 6	22 €
«Perle de L'Impératrice» n°4 Joël Dupuch x 9	32 €

Les omelettes accompagnées de sucrine • Omelette with sucrine salad

Nature	16 €
Au choix : champignons / jambon / fromage	21 €

Saumon fumé maison • Homemade smoked salmon

Crème fleurette et tuiles de seigle	30 €
-------------------------------------	------

Pennette cuisinées aux tomates cerises • Pennette pasta with cherry tomatoes

Pousses d'épinards, basilic, pur brebis et pignons de pins	26 €
--	------

Tartare de bœuf « limousine » du Périgord • Beef tartare

Parmesan, jaune d'œuf, frites maison et salade	28 €
--	------

Salade César poulet • Chicken Caesar salad

Romaine, ventrèche, oignons rouges, parmesan, anchois fumés, croûtons et œuf mollet	28 €
---	------

Salade César crevettes • Shrimps Caesar salad

Romaine, ventrèche, oignons rouges, parmesan, anchois fumés, croûtons et œuf mollet	28 €
---	------

Club sandwich au poulet fumé et frites maison • Smoked chicken club sandwich

Romaine, tomate, lard fumé, mayonnaise à l'estragon et œuf mollet	30 €
---	------

Prix nets TTC - Service compris.

Taxes and Service Included

Tous les jours à partir de 12h

Service continu

All day long from 12 pm

L'été au Tyla • Summer in Tyla

Billes de melons multicolores au sirop de gingembre, citronnelle et menthe

Melon with ginger, lemongrass and fresh mint syrup 22 €

Tomates anciennes bio, burrata et basilic • Tomatoes, burrata and basil 26 €

Salade de haricots verts à l'échalote, foie gras mi-cuit et tranches de magret séché au poivre

Green beans salad and shallots, mi-cuit foie gras and slices of peppered cured duck breast 28 €

Les grillades au charbon de bois *Grilled on fire wood*

Poisson de la Pêche du «Vieux Jojo» • Regional fish of the day 38 €

Echine de porc « Noir de Bigorre » • Loin of « Noir de Bigorre » porc 38 €

Bœuf limousin Bio • Limousin organic beef 38 €

Magret de canard • Duck breast 38 €

Accompagnements : frites maison et cœur de sucrine, sauce béarnaise

Sides dishes : homemade french fries, sucrine salad and béarnaise sauce.

Prix nets TTC - Service compris.

Taxes and Service Included

Tous les jours à partir de 12h
Service continu
All day long from 12 pm

Les desserts • Desserts

Sélection de « La Pâtisserie de Famille » • Selection of The Family Bakery À l'unité	9 €
Salade de fruits frais au sirop légèrement vanillé Fresh fruits salad with vanilla syrup	14 €
Fraises du Lot-et-Garonne au sucre • Strawberries with sugar	14 €
Chantilly	2 €
Churros au sucre vanillé • Vanilla sugar churros Confiture et chantilly	12 €
Crêpe • French pancake Sucre	8 €
Pâte à tartiner, confiture ou chantilly	10 €
Pancakes au sirop d'érable et chantilly vanillée Pancakes with maple syrup and vanilla whipped cream	12 €
Glace à l'italienne, chouchoux caramélisés • Italian ice cream top with caramelized nuts Vanille ou chocolat ou vanille-chocolat	10 €