

Service continu à partir de 12h
All day from 12 am

Les tapas • Tapas

Jambon « Noir de Bigorre » de Thierry Pardon, guindillas, « pan con tomate » <i>« Noir de Bigorre » ham, guindillas and « pan con tomate »</i>	26 €
Pâté de campagne « Bio » 130gr, tartine de pain toastée <i>Organic country-style pâté 130 gr, toasted bread</i>	16 €
Tortilla de pommes de terre et oignons caramélisés à partager <i>Potatoes and caramelized onions Tortilla, to share</i>	30 €
Bruschetta à l'Ajo Blanco miellé, brochettes olive-anchois marinés <i>Bruschetta with honey Ajo Blanco, marinated olive-anchovy</i>	20 €
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>	28 €
Nems de poulet aux champignons, ketchup de mangue <i>Chicken nem with mushrooms, mango ketchup</i>	22 €
Nems crevettes sauvages-épinards, ketchup de mangue <i>Shrimps and spinach nem, mango ketchup</i>	22 €
Dim Sum crevettes-épinards, sauce ponzu <i>Shrimps and spinach dim sum, ponzu sauce</i>	20 €
Dim Sum bœuf Angus-gingembre, sauce ponzu <i>Beef Angus-ginger dim sum, ponzu sauce</i>	20 €
Tarama aux oeufs de truite, tuile de seigle <i>Tarama with trout eggs</i>	18 €
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

Service continu à partir de 12h

All day from 12 am

Les Classiques • Classics

Huîtres du Bassin • Arcachon Bay oysters

Parc de L'Impératrice n°4 Joël Dupuch x 6 22 €

Parc de L'Impératrice n°4 Joël Dupuch x 9 32 €

Saumon fumé “par nos soins” • Homemade smoked salmon

Fleurette aux herbes, tuiles de seigle et beurre Bordelais 30 €

Les omelettes accompagnées de sucrine • Omelette with sucrine salad

Nature 16 €

Au choix : champignons / jambon / fromage 21 €

Salade César poulet • Chicken Caesar salad

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

Salade César crevettes • Shrimps Caesar salad

Romaine, ventrèche, oignons rouges, parmesan, anchois fumés et œuf mollet 30 €

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

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

Tartare de bœuf « limousine » du Périgord • Beef tartare

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

Croque-Monsieur au jambon à l'os et truffe • Croque-Monsieur with truffle

Béchamel au cantal fermier et salade verte 30 €

Croque-Madame au jambon à l'os et truffe • Croque-Madame with truffle

Béchamel au cantal fermier, œuf et salade verte 32 €

Ravioles de ricotta et épinards • Ricotta and spinach ravioli

Concassée de tomate, olives Kalamata 26 €

Prix nets TTC - Service compris.

Taxes and Service Included

Service continu à partir de 12h
All day from 12 am

L'hiver au Tyla • Winter in Tyla

Daube de bœuf mijotée au vin de Bordeaux • Beef daube « mijoté » with Bordeaux wine
Garniture « Grand-Mère », nouilles au beurre 36 €

Blanquette de lotte à la vanille bourbon • Vanilla Monkfish blanquette
Petits oignons, bouillons de guêtre, riz Pilaf 38 €

Velouté de cèpes crémeux • Creamy mushrooms « cèpe » veloute
Croutons dorés aux épices, dès de magret et copeau de pur brebis 28 €

Les Grillades au Charbon de Bois Grilled on fire wood

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

Bœuf limousin BIO • Limousin organic beef 38 €

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

Accompagnements : frites maison, cœur de sucrine et sauce Béarnaise
Sides dishes : homemade french fries, sucrine salad and Béarnaise sauce.

Prix nets TTC - Service compris.
Taxes and Service Included

Service continu à partir de 12h

All day from 12 am

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 €

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 weap cream 12 €

Fromage blanc de campagne • Cottage cheese, homemade jam or local honey

Miel du pays ou confiture maison 10 €