

Tapas • Tapas

À PARTIR DE 18H • FROM 6 PM

Dim sum bœuf Angus-gingembre 22 €

Angus beef and ginger dim sum

Dim sum crevettes-épinards 22 €

Shrimps and spinach dim sum

Nems aux champignons et poulet 22 €

Chicken and mushrooms nem

Croquetas au jambon et fromage, Ketchup de Piquillos 22 €

Ham and cheese croquetas, Red pepper Ketchup

Tempura de crevettes au saté, sauce tartare 22 €

Shrimp tempura, tartare sauce

Tempura de crabe mou, sauce coco-Thaï 22 €

Soft crab tempura, coconut-Thaï sauce

Prix nets TTC - Service compris

Taxes and Service Included

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

Tapas à partager • Tapas to share

✓ **Tortilla de pommes de terre et oignons • 4 PERSONNES** 30 €
Potatoes and onions tortilla to share

Jambon « Noir de Bigorre » 26 €
Guindillas, pan con tomate
« Noir de Bigorre » ham

✓ **Légumes bio à croquer, sauce Pesto** 20 €
Organic crunchy vegetables with pesto sauce

Prix nets TTC - Service compris
Taxes and Service Included

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

Entrées • Starters

Huîtres du Bassin

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

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

Arcachon Bay oysters

Ceviche de poisson du Bassin 26 €

Piments doux fumés, coco et citron vert

Ceviche of regional fish, coco and lime

Saumon fumé maison 30 €

Crème fleurette et tuile de seigle

Homemade smoked salmon

Foie gras mi-cuit sel-poivre 26 €

Pain de campagne toasté

Foie gras with salt and pepper

Carpaccio de crevettes 35 €

Huile de pimenton de la vera, choux en aigre doux, croûtons et tagètes

Shrimps carpaccio, sweet-and-sour cabbages

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

Salade et Toast • Salads and Toast

Salade César poulet 28 €
Romaine, lard, oignons rouges, parmesan, anchois fumés et œuf mollet
Chicken Caesar salad, romaine, bacon, red onions, parmesan, smoked anchovies and soft-boiled egg

Bruschetta toastée avocat, stracciatella, saumon fumé et sucrine 28 €
Smoked salmon bruschetta, avocado, stracciatella, sucrine salad

Plats • Main dishes

Bœuf bio grillé au charbon de bois 38 €
Frites maison, sucrine et béarnaise
Organic beef grill on barbecue, homemade fries, salad and bearnaise sauce

Blanquette de joues de lotte 40 €
Champignons, oignons grelot, croûtons et herbes anisées, riz pilaf
Monk fish blanquette, mushroom, oignons and rice pilaf

Tartare de boeuf à l'italienne 30 €
Tomate confite, parmesan, feta, olive, basilic, œuf, frites maison et sucrine
Italian-style beef tartare with french fries and sucrine salad

Club-sandwich au poulet fumé 28 €
Romaine, tomate, lard fumé, mayonnaise à l'estragon, œuf mollet et frites
Smoked chicken club sandwich, french fries

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

Plats • Main dishes

- ✓ **Les omelettes accompagnées de sucrine** 16 €
Nature 21 €
Champignons, jambon, fromage au choix
Omelette with sucrine salad
Plain or with mushrooms, ham, cheese

- ✓ **Tagliatelles « Cacio e Pepe »** 26 €
« Cacio and Pepe » Tagliatelle

- Coquillettes au jambon, jus de rôti et copeaux de parmesan** 26 €
Coquillettes, ham, roast jus and parmesan

- Croque-Monsieur à la truffe** 30 €
Jambon, béchamel, cantal fermier et salade verte
Croque – Monsieur with truffle, green salad

- Croque-Madame à la truffe** 32 €
Jambon, béchamel, oeuf, cantal fermier et salade verte
Croque – Madame with truffle, green salad

Origine viandes : France

Accompagnements • Side dishes

- Frites • French fries** 8 €
Sucrine • Salad 12 €

Prix nets TTC - Service compris
Taxes and Service Included

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

Desserts • Desserts

Assiette de fromages affinés 22 €

Selection of matured cheeses

Sélection de « La Pâtisserie de Famille » 10 €

À l'unité

Selection of « La Pâtisserie de Famille »

Salade de fruits frais au sirop légèrement vanillé 14 €

Fresh fruits salad with vanilla syrup

Crêpe

Sucre 8 €

Pâte à tartiner, confiture ou chantilly 10 €

French pancake

Churros au sucre vanillé

Praliné et chantilly 12 €

Vanilla sugar churros

Moelleux au chocolat coulant, coulis de fruits rouges 14 €

Soft chocolate cake with red fruit coulis

Supplément chantilly 2 €

(A!