

Les Entrées

les plats cuisinés sur place sont précédés d'un astérisque

C'est la Saison

- | | |
|---|--------|
| <p>*Le Velouté de Potiron, crème fouettée à la noisette
<i>Pumkin soup and Hazelnut cream</i></p> | 5,90€ |
| <p>*L'Œuf Mollet bio en Croûte, cèpes et crème de foie gras
<i>Organic soft-boiled Egg Crust, mushrooms and foie gras cream</i></p> | 10,50€ |
| <p>*Le Saumon Fumé sur place au bois de Hêtre,
Toasts et Crème fouettée au citron vert et à l'Aneth
<i>Home smoked Salmon with toasts and dill and green lemon cream</i></p> | 12,80€ |
| <p>*La Terrine de Canard pistachée au Foie Gras, <i>petite salade de roquette</i>
<i>Duck terrine with pistachios and Foie Gras, rocket salad</i></p> | 8,30€ |
| <p>*Les Croquettes de Pieds de Porc, <i>sauce gribiche</i>
<i>Pigs feet Croquettes, gribiche sauce</i></p> | 8,50€ |
| <p>*La Soupe de Poissons et Moules, <i>rouille au safran</i>
<i>Fish and Mussels soup, saffron rouille</i></p> | 10,40€ |
| <p>*La Terrine de Foie Gras au Lillet et Poivre d'Arosteguy,
<i>compotée aux fruits de saison</i>
<i>Foie Gras, seasonal fruit compotée</i></p> | 14,50€ |

prix nets

Les Huîtres

Elles sont accompagnées de Beurre Bordier, de citron et de vinaigre aux échalotes

Les 6 Fine de Claires de Marennes-Oléron n°5 de Bruno Gass 5,90€

Les Amateurs de Boudeuses, huîtres de petites tailles se régaleront

Les 6 Huîtres Classiques des «Parcs de L'impératrice» n°3, 10,90€

une huître fine, légère et iodée de Joël Dupuch

Les 6 Spéciales de la Cote de Nacre n°3, 12,90€

une huître grand cru affinée en Normandie

Les 6 Spéciales N°2 de Marennes 15,80€

une huître Spéciale de Claire : ronde et volumineuse en bouche, à la douceur plus affirmée.

Les 6 Huîtres Perles des «Parcs de L'impératrice» n°4 14,50€

*une huître pleine, charnue et croquante, à la personnalité impressionnante.
La grande réussite de Joël Dupuch*

Les 6 Ostre'Or N°2 de Saint-Vast 15,60€

Une huître Grand Cru de Pleine Mer. Une chair généreuse, une douceur croquante et acidulée relevée par les notes iodées des eaux de Normandie. Une référence

Les 6 Huîtres Plates de Prat-ar-Coum n°O 22,80€

Yvon Madec affine ses huîtres dans les Alber, des bras de mer, dans les terres du Léon. C'est une huître de forme arrondie à la chair ferme et blanche, nuancée de gris ou de brun. elle a une saveur unique et particulière de noisette. Très fine en bouche, c'est un met d'exception.

La Découverte 16,80€

1 Fines de Claires n°5, 1 Classique des «Parcs de L'impératrice» n°3, 1 Spéciale n°2 de Marennes, 1 Spéciale n°3 de la cote de Nacre, 1 Perle des Parcs de l'impératrice n°4, 1 Ostre'Or n°2, 1 Plate de Prat-ar-Coum N°O

La Choucroute Alsacienne

Bernard Jauss, Artisan Charcutier à Sundhoffen dans le Haut-Rhin, nous fournit directement tant pour le chou issu de producteurs locaux, que nous cuisinons sur place, que pour la charcuterie

- * La Choucroute Colmar, *Palette fumée, Lard Paysan, Knack d'or, Saucisse de Morteau, Saucisse Fumée d'Alsace, Saucisse de Strasbourg* 19.50€
Sauerkraut, Smoked palette, country bacon, Knack, Morteau, Strasbourg and alsacion sausages
- * Le Jarret Choucroute *Sauerkraut with hock* 19.50€
- * La Choucroute Royale, *la Colmar avec un Jarret en plus* 29.50€
like Colmar with a hock

Les Salades

- * La Salade Caesar *Filets de Poulet, chips de poitrine fumée et copeaux de parmesan, vinaigrette à l'Anchois* Chicken Caesar Salad 14.90€
- * La Périgord Saint-Jean, *foie gras mariné au Lillet, Haricots verts, Asperges, Magret de canard séché, petites Tomates* 17.90€
Duck Liver, Dried Duck filet, Green Beans, Asparagus, and small tomatoes

C'est la saison.

- * L'Omelette aux Cèpes, *servie avec une salade de jeunes pousses* 16.90€
omelette with mushrooms « cèpes » parsley and salad
- * La Palombe rôtie, et Cèpes (15mn) *Ringdove and mushrooms « cèpes* 24.90€
- * En accompagnement de vos plats la Cassolette de Cèpes persillade ~200g *seul ou à partager* To accompany your dishes, mushrooms « cèpes » parsley in cassolette 11.90€

Les Viandes

- * Le Tartare de Bœuf Charolais *au couteau, préparé devant vous, selon votre goût* 18.80€
hand-cut raw Beef Tartare
- * Le Magret de Canard du Sud Ouest 21.20€
Duck Breast of Southwest
- * Le Carré d'Agneau du Quercy (15mn) *rôtis en croûte d'herbes,* 24.50€
rock of Lamb, roasted in herb crust
- * la Bavette de Bœuf Salers *Top of the sirloin* 17.80€
- * L'Entrecôte de Bœuf Salers *Entrecote steack* 24.80€

Nos plats sont accompagnés au choix par des Frites, purée de pommes de terre au beurre, Poêlées de légumes de saison ou Salades de jeunes Pousses Side dish choice : french fries, mashed potatoes, piperode or salad

Prix nets

Les Salades

- * **La Salade Caesar** *Filets de Poulet, chips de poitrine fumée, copeaux de parmesan et salade Romaine, vinaigrette à l'Anchois* Chicken Caesar Salad 14,90€
- * **La Périgord Saint-Jean**, *foie gras mariné au Lillet, Haricots verts, Asperges, Magret de canard séché, petites Tomates* 17,90€
Duck Liver, Dried Duck filet, Green Beans, Asporogus, and small tomatoes

Les Pâtes, et Risotto

- * **Le Sauté minute de Veau**, *Macaroni Zita De Cecco, jus réduit* 14,60€
Sautéed veal with macaroni
- * **Le Risotto aux Cèpes**, *risotto Carnaroli, Cèpes, jus de volaille* 17,40€
Carnaroli risotto with porcini mushrooms and chicken jus
- * **Le Demi Homard bleu au beurre** *risotto carnaroli* 24,90€
Half blue lobster, seaweed butter and risotto carnaroli

La Marée

- * **Les Filets de Rouget Plancha**, *Poêlée de Chanterelles, Châtaignes et Butternut (courge veloutée), crème de Jabugo* 21,80€
Red mullet filet, mushrooms, chestnut and butternut, Jabugo cream
- * **Les Moules à la Bordelaise**, *Cuisinées avec du jambon, de la chair à saucisse et de la mie de pain, c'est une recette locale traditionnelle. Elles sont servies avec des frites maison.* 16,90€
- * **Les Moules à la Marinière**, *Cuisinées avec du vin blanc et des oignons et servies avec des frites maison.* 12,90€
- * **La Belle Sole Meunière ou plancha** (500 à 600grs) 34,80€
pommes vapeur, et poêlée de pousses d'épinard
Grilled or Meunière Sole, steam potatoes and spinach
- * **Le Filet de Sandre en croûte de Jabugo** et Beurre blanc, 21,80€
Écrasé de pommes de Terre aux Olives noires
Zander filet with white butter, Jabugo ham and Mashed potatoes

Aujourd'hui autour d'un plat..

Les Entrées à 5,90€

Les 6 Huitres Marennes d'Oléron n°5
Le Velouté de Potiron et crème Fouettée à la Noisette
La Garbure Béarnaise au confit de Canard

Les Plats à 12,90€

Le Foie de Lotte Persillade, Haricots Soissons au Lard
Poêlées de Rognons de Veau aux Chanterelles,
et Pappardelles de Cecco
La Choucroute Brasserie

Les Desserts à 5,90€

Le Sablé aux Pommes Caramélisées, Glace Vanille Bourbon
Le Financier aux Pistaches, Crème Anglaise aux Fruits Secs, Glace Pain d'Épice

Le Menu Brasserie 29,90€

Dans ce menu, Entrée et Plat ou Plat et dessert 24,90€

La Terrine de Canard pistachée au Foie Gras, *petite salade de roquette*
Les Croquettes de pied de porc, *sauce gribiche*
Les 6 Huitres Classiques des « Parcs de l'Impératrice » n°3
La soupe de Poissons et Coquillages, *rouille au safran*

La Choucroute Colmar

Le Magret de Canard

Le Filet de Sandre sauvage encroute de Jabugo et Beurre blanc

Le Millefeuille à la vanille Bourbon

Les Figues rôties au Miel et Porto, *glace à la Vanille et biscuit breton*
La Salade d'Agrumes à la vanille Bourbon, *tuile à l'orange, sorbet orange sanguine*

Le Menu Saint-Jean 41,90€

La Terrine de Foie Gras au Lillet et Poivre d'Afosteguy
La Découverte des 7 Huitres
Le Saumon Fumé sur place au bois de Hêtre,

L'entrecôte de Bœuf Aubrac

Le Pavé d'Esturgeon aux Cèpes

La Palombe rôtie et Cèpes

Le Dessert au choix dans la carte

Les Enfants du Levant 12,90€

Le Club Sandwich au Saumon

La Soupe de Poisson

Le Sauté minute de Veau, Macaroni Zita, jus de Veau

Les Moules Marinières ou à la Bordelaise

Le vacherin, *Glace vanille, sorbet fraise et meringue*

Le dessert du Jour

Les Fromages

Ils sont servis avec du pain Gascon, une petite salade et des noix

Le Camembert, appellation d'origine protégée, fabriqué au lait cru et affiné à souhait. 4.90€

Le Chariot de Fromages Affinés
Selection of cheeses 8.90€

Les Desserts

précédés d'une astérisque, ils sont élaborés sur place

***Le Paris-Brest** 7.50€

Le grand classique, une couronne de pâte à choux garnie d'une mousseline pralinée. Pastry with sugared almond mousse

***Le Café Bordelais** 6.80€

Votre Café ou Votre Thé servi avec un Canelé, une Niniche, dessert bordelais au chocolat fondant et un Macaron à la Vanille
Coffee or thé with 3 pastrys

***Le Mille-Feuille** 7.50€

Pâte feuilletée et Crème Diplomate à la vanille bourbon
Vanilla cream slice

***Le Baba au Rhum et à la Vanille**, servie avec une quenelle de 7.60€

Chantilly et Flambé devant vous.
Rum Baba with Chantilly and flambéed

***L'Irish-Coffee** 9.50€

C'est le dessert du barman, Whiskies Irlandais, Café, sucre de canne et Crème fouettée.
Whiskies, coffee and fresh cream

Les Desserts

*Les Figues rôties au Miel de Porto, servies avec une quenelle de glace à la Vanille sur un biscuit breton 6,80€
Roasted fig with miel and Port, Vanilla ice-cream and cookie

Les Glaces et Sorbets Ice-cream and Sorbet la boule 2,20€
Élaboré sans arôme ni colorant par un Maître Artisan Glacier
1, 2, 3 ou 4 parfums au choix

Le Parfums des Sorbets :

. Mandarine de Sicile, Mirabelle, Framboise-Violette, Yuzu
Tangerine from Sicilia, mirabelle, raspberry-violet, Yuzu

Le Parfums des Crème glacées :

Vanille gousse de Madagascar, Marron Glacé, Chocolat écorce d'orange,
Confiture de lait « Fleur de sel de Camargue », Pruneaux-Armagnac
Vanilla « Madagascar », chestnut, chocolate with orange peel, milk jam, prune with
Armagnac

Le supplément de Chantilly 1,80€

La Coupe d'Automne 7,80€

Poire pochée à la Vanille, Châtaignes et Crème de Châtaignes, Bailey, Sorbet Poire et chips de Poire

Poached pear, chestnut, chestnut cream, Bailey, pear sorbet.

La Coupe Soleil Levant 7,80€

glace vanille, sorbet fraise, sorbet abricot, coulis de fraise vanillé,
chantilly à la vanille bourbon, fruits frais et cigarettes à l'orange
Vanilla ice-cream,

*La Salade d'Agrumes à la Vanille, tuile à l'orange, sorbet 7,80€

orange sanguine Citrus fruits salad, orange cookie, and blood orange
sorbet