

Entrées

Consultez notre ardoise des Tapas à partager

Buffet d'entrées (1 assiette) 9 €

Buffet d'entrées à volonté 15 €

Nos Plats Canailles Du Moment


Pied de cochon Ibaïama de chez Éric Ospital caramélisé, véritable purée de pommes de terre et girolles. *FRA 20 €

Pigeon en filets grillés de chez Marie Leguen, cuisses confites, véritable purée de pommes de terre et son jus. *FRA 34 €

Foie gras de canard rôti 150gr de chez Cyrille Biraben aux raisins et girolles, jus de canard et salade verte. *FRA 27 €

Gigot d'agneau de lait du pays basque grillé sur l'os, 650gr 1 à 2 pers, frites au couteau et salade verte. *ESP 51 €

Tartare de bœuf Limousin au couteau, frites au couteau et salade verte. *FRA 16 €

Conchiglioni farcis aux légumes de saison, ricotta, sauce tomate et salade verte.  12 €

Nos Grillades

Côte de Veau 250gr grillée sur l'os, frites au couteau et salade verte. *FRA 20 €

Bavette de cochon ibérique 200gr grillée, frites au couteau et salade verte. *ESP 19 €

Andouillette 5A grillée, frites au couteau et salade verte. *FRA 15 €

Magret de canard fermier de chez Cyrille Biraben 400gr 1 à 2 pers, grillé, frites au couteau et salade verte. *FRA 33 €

Côte de bœuf maturée de race à viande de chez Wilfried Bardet, frites au couteau et salade verte. *FRA [Consulter l'ardoise](#)

Brochette de filet de bœuf, 180gr, frites au couteau et salade verte. *FRA 14 €

À la Rôtissoire

Quart de poulet fermier, Label Rouge des Landes, et son jus, frites au couteau et salade verte. 14 €

Origine des viandes : *ESP, Espagne - *ARG, Argentine - *FRA, France -  : Végétarien

Poissons du Jour

Consultez l'Ardoise

Accompagnements

Toutes nos viandes et poissons peuvent être accompagnés de légumes sur demande

Sauce au poivre ou au roquefort inclus

Desserts

Buffet de desserts à volonté 9 €

Vacherin aux fruits de saison 7 €

Café gourmand 8 €

Desserts à l'ardoise

Sorbets ou glaces 1 boule 2,5 € - 2 boules 4,5 € - 3 boules 5 €

Menu enfant

Moins de 12 ans

Buffet d'entrées, poulet rôti ou steak haché et frites maison buffet de desserts ou glace deux boules 12 €

Menu du jour

Entrée - Plat - Dessert

Du lundi au vendredi hors jours fériés uniquement le midi, consultez l'ardoise 18 €

Pour toutes réservations de groupes au-delà de 12 personnes, n'hésitez pas à demander nos formules de groupes. Consultez un des membres de l'équipe de service.

Information sur les allergènes : selon le décret du 17 avril 2015 entré en vigueur le 1^{er} juillet 2015, un listing complet des allergènes présents dans les mets servis est disponible à tout moment auprès d'un membre de l'équipe de service.

Apéritifs

La coupe de champagne du moment (12cl)	12 €
Ricard (3 cl)	3 €
Pastis 51 (3 cl)	3 €
Campari (7 cl)	6 €
Martini rouge (7 cl)	6 €
Martini dry (7 cl)	6 €
Martini blanc (7 cl)	6 €
Suze (5 cl)	4 €
Lillet rouge (7 cl)	6 €
Lillet blanc (7 cl)	6 €
Porto rouge (7 cl)	6 €
Pineau des Charentes blanc (7 cl)	6 €
Clan-Campbell (4 cl)	6 €
Clan-Campbell (2 cl)	3 €
Jack-Daniels (4 cl)	9 €
Jameson (4 cl)	8 €
Moon Harbour Pier 1, Bordeaux (4cl)	10 €
Kir maison (cassis, mûre, pêche)	4 €
Kir royal (cassis, mûre, pêche)	12 €
Americano maison (10 cl)	8 €

Sodas

Perrier (33 cl)	4 €
Perrier sirop (33 cl)	5 €
Schweppes (25 cl)	4 €
Coca-Cola (33 cl)	4 €
Coca-Cola Zéro (33 cl)	4 €
Limonade (25 cl)	3 €
Diabolo (25 cl)	3,5 €
Orangina (25 cl)	4 €
Thé pêche (20 cl)	4 €
Jus de fruits (25 cl) (Orange, abricot, pomme, ananas, tomate)	4 €
Sirop à l'eau	2 €

Eaux minérales

Perrier fines bulles (100 cl)	5 €
Perrier fines bulles (50 cl)	4 €
Vittel (100 cl)	5 €
Vittel (50 cl)	4 €
Abatilles pétillante (100 cl)	5 €
Abatilles plate (100 cl)	5 €

Bières à la pression

Stella (12,5 cl)	3 €
Stella (25 cl)	4 €
Stella (50 cl)	8 €
Panaché (25 cl)	4,5 €
Monaco (25 cl)	5 €
Picon Bière (25 cl)	6 €
Bière bouteille du moment	6 €

Digestifs (4 cl)

Gin	5 €
Liqueur pomme verte	5 €
Vodka	5 €
Get 27	5 €
Cognac VSOP	9 €
Baileys	6 €
Crème (cassis, mûre, pêche)	5 €
Rhum J.M. VO	8 €
Rhum Diplomatico	8 €
Bas Armagnac	9 €
Calvados	8 €
Cointreau	6 €
Grand-Marnier Cordon-Rouge	5 €
Eaux-de-vie (prune, poire, mirabelle, framboise)	10 €

Boissons chaudes

Café Soubira	2,5 €
Déca Soubira	2,5 €
Grand café Soubira	4 €
Sélection de thés et infusions bio «Destination»	4 €

Découvrez notre carte
de grands crus ainsi que notre
sélection de grands vins au verre
servis avec la machine

enomatic
wine serving systems

Suivez nos offres et actualités sur



Tous les prix affichés sont TTC - TVA à 10 %, sauf sur les alcools TVA à 20 %.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



le bistrot