



LA CARTE

ENTREES

LE POTIMARRON

En velouté, pointe de crème & marrons grillés

13

FOIE GRAS

*Mi-cuit du Sud-Ouest au Piment d'Espelette
& Pain de campagne*

15

RIS DE VEAU

D'Aquitaine, aux champignons & sauce suprême

14

PLATS

FILET DE BOEUF

180g, façon Rossini, écrasé de pomme de terre & jus de viande

27

CABILLAUD

En croute d'herbes, potimarron rôti

21

PALERON DE VEAU

*Cuisson basse température, jus d'ail noir
& polenta aux olives*

22

1/2 MAGRET

Du Sud-Ouest, sauce fruits rouges & flan de légumes de saison

23

DESSERTS

BRIOCHE

10 MIN D'ATTENTE

*Perdue, fait maison, Sirop d'érable,
Glace vanille et noix de pécan*

10

DOME CHOCOLAT

Cacahuètes, crème caramel beurre salé

10

CITRON

*Crémeux, mousse bergamote
& feuille de menthe poivrée*

10

FROMAGE

Assortiment AOP

10

CAFE DES GOURMETS

Déclinaison de desserts

10

COLONEL

Vodka, Sorbet citron vert

8



"PETITS GASTRONOMES"

comme les grands

15.00

Mini filet de cabillaud ou filet de boeuf

Frites maison ou légumes rôtis

Boules de glaces & sorbets

Sirop à l'eau

L'ARDOISE

**Disponible tous les midis du Lundi au Vendredi, sauf
journée de course hippique*

Menu

23.00

Entrée Plat ou Plat Dessert

18.00

Plat seul

13.00



NOS SUGGESTIONS

**A l'ardoise disponible tous les jours sauf
journée de course hippique*

LES BOISSONS

NOS COCKTAILS 12CL

AVEC ALCOOL

MOJITO 10,00
Rhum ambré, citron vert, sucre de canne,
eau gazeuse & menthe

PINA COLADA 10,00
Rhum ambré, jus d'ananas & purée de coco

CUBA LIBRE 9,00
Rhum ambré, citron & coca cola

CAIPIRINHIA 10,00
Cachaça, citron vert & sucre de canne

SPRITZ 10,00
Apéritif, prosecco & eau gazeuse

AMERICANO 10,00
Campari, martini blanc, rouge & dry

MOSCOW MULE 10,00
Ginger Beer, citron vert & vodka

SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO 9,00
Citron vert, sucre de canne, eau gazeuse &
menthe

VIRGIN COLADA 9,00
Jus d'ananas, jus d'orange & purée de coco

BORA BORA 9,00
Jus d'orange, jus d'ananas, limonade, grenadine
& citron vert

LES SOFTS

Coca Cola	4.00	25cl
Coca Cola Zero	4.00	25cl
Orangina	4.00	25cl
Ice Tea	4.00	25cl
Perrier	4.00	20cl
Diabolo	4.00	25cl
Jus d'orange	4.00	25cl
Jus d'ananas	4.00	25cl
Jus de pomme	4.00	25cl
Jus de tomate	4.00	25cl

LES EAUX

Abatilles plates et pétillantes	4.00	1 Litre
	3.50	50cl

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso, décaféiné, noisette	2.20
Double expresso	3.50
Capuccino, chocolat chaud	3.50
Thé, infusion	3.00

LES BIERES

Bière blonde de l'Hippodrome	4.00	25cl
	8.00	50cl
Bière Mascaret ambrée bio	5.00	33cl
Bière Mascaret blanche bio	5.00	33cl

APÉRITIFS

Porto rouge	5.00	5cl
Suze	4.00	5cl
Ricard	4.00	2cl
Lillet rouge, blanc	5.00	6cl
Martini rouge, blanc	5.00	4cl
Kir cassis, pêche	5.00	10cl
Kir royal	12.00	10cl
Gin Bombay tonic	10.00	4cl
Vodka Zubrowka + soft	8.00	4cl
Whisky Red Label + soft	8.00	4cl
Coupe de champagne N. Feuillatte	12.00	10cl

WHISKY

Moon Harbour		8.00	4 cl
Alberlour	10 ANS	10.00	4cl
Glenfiddich	12 ANS	14.00	4cl
Lagavulin	16 ANS	16.00	4cl
Jack Daniel		10.00	4cl

LES DIGESTIFS

Irish Coffee		10.00	
Get 27 / 31		8.00	6cl
Manzanita		8.00	6cl
Limoncello		7.00	6cl
Eau de vie de poire		8.00	6cl
Cointreau		8.00	6cl
Diplomatico		8.00	4cl
Armagnac Domaine du Tariquet		8.00	4cl
Cognac Maison Gautier VSOP		10.00	4cl

