

# Le BOUCHON



## DU FERRET



### LES VIANDES

Le tartare de bœuf .....	19 €
<i>Préparé, non préparé ou poêlé</i>	
Magret de canard entier "Maison Andignac" .....	21 €
Supplément foie poêlé.....	7 €
Entrecôte 400 gr .....	26 €
La côte de bœuf 1 kg.....	65 €



### LE COIN DES ENFANTS

Un plat enfant .....	14 €
<i>Steak haché, saucisse ou cabillaud</i>	
Un sirop et une boule de glace + une surprise	



# LE BANC DE L'ÉCAILLER

Huîtres “Médaille d'Or au Concours Général Agricole”



<i>La Ferret Capienne N°4, les six</i> . . . . .	11 €
<i>La Ferret Capienne N°4, la douzaine</i> . . . . .	20 €
<i>Spéciales Cap Ferret N°3, les six</i> . . . . .	15 €
<i>Spéciales Cap Ferret N°3, la douzaine</i> . . . . .	24 €
Saucisse grillée . . . . .	2.50 €
Le pâté de campagne du Bouchon <i>au piment d'Espelette</i> . . . . .	12 €
Assiette de fruits de mer . . . . .	27 €
<i>4 huîtres fines “La Ferret Capienne N°4”</i>	
<i>1 amande, 60gr de bigorneaux</i>	
<i>6 bulots</i>	
<i>3 crevettes roses - 2 palourdes</i>	
Plateau de Fruits de mer pour 1 personne . . . . .	42 €
<i>3 huîtres “La Ferret Capienne N°4”</i>	
<i>3 huîtres “Spéciales Boulan N°3 ”</i>	
<i>3 palourdes, 60gr de bigorneaux, 8 bulots, 1 amande,</i>	
<i>3 crevettes roses, 2 langoustines et 1 demi-tourteau</i>	
Demi-tourteau . . . . .	9 €
Tourteau entier . . . . .	17 €
Carpaccio de mule . . . . .	12 €
Bulots mayonnaise . . . . .	12 €
Cassolette de chipirons grillés . . . . .	13 €
Assiette de grosses crevettes calibre 30/40 . . . . .	15 €
Langoustines mayonnaise . . . . .	23.50 €



## Carte des desserts

Assiette de fromages	9.00€
Crème brûlée	7.00€
Profiteroles	9.00€
Café ou thé gourmand	10.00€
Croustillant praliné, crémeux chocolat noir, chantilly chocolat noir et glace chocolat blanc	9.00€
Tiramisu café et amaretto	7.00€
Pavlova aux fruits rouges	9.00€
Coupe de mousse fromage blanc citronné, abricot rôtis, croustillant au miel et glace pistache	9.50€
Tagliatelles de mangue fraîche, fruits de la passion, sirop léger à la menthe poivrée et sorbet goyave	10.00€

### Nos glaces et sorbets :

Chocolat ou café liégeois	7.50€
Dame blanche	7.50€

### Parfums aux choix :

Glaces : vanille, chocolat, café, pistache, caramel beurre salé, rhum raisin

Sorbet : poire, citron jaune, passion, mangue, coco, fraise, framboise, cassis

1 boule :3.00€

2 boules : 6.00€

3 boules :8.00€

*Le*  
**BOUCHON**



**DU FERRET**

**LA CARTE DES VINS**

## Pour Commencer...

Bière pression Heineken 25cl.....	3.50	50cl.....	7 +
Ricard - 2cl.....			3.50 +
Lillet Blanc, Rouge, Rosé - 6 cl.....			5 +
Martini Blanc, Rouge - 6 cl.....			5 +
Pineau Rouge Blanc - 6 cl.....			5 +
Suze - 4 cl.....			6 +
Porto Rouge, blanc - 6 cl.....			7 +
Americano - 16 cl.....			9 +
Spritz - 16 cl.....			9 +
Champagne à la coupe - 12 cl.....			9 +

## Les Vins Au Verre (15 cl)

### Vins Rouges

Château de Marsan.....	1 <sup>ère</sup> Côtes de Bordeaux	.....	4 +
Château St Robert.....	Graves	.....	5 +
Château Lafont-Menaut.....	Pessac-Léognan	.....	6.50 +
Mademoiselle L.....	Haut-Médoc	.....	6 +
Esprit de Jean Voisin.....	St-Émilion Grand Cru	.....	7 +
Cadet de Larrivet Haut Brion....	Pessac-Léognan	.....	8 +
Château Lagarde.....	Pessac-Léognan	.....	11.50 +
Clos de l'Oratoire.....	Châteauneuf du Pape	.....	13 +

### Vins Blancs

Tariquet Classic.....	Côtes de Gascogne	.....	4.50 +
Château Tour Mirambeau.....	Entre deux Mers	.....	6 +
Tariquet Première Grives.....	Côtes de Gascogne	.....	5 +
Secret de Famille (Jaboulet).....	Vins de Pays	.....	6.50 +
La Croix de Carbonnieux.....	Pessac-Léognan	.....	8 +
Bastor Lamontagne.....	Sauternes	.....	8 +
Domaine L. Cognard.....	Montagny 1 <sup>er</sup> cru	.....	11 +
Louis Latour.....	Meursault	.....	19 +

### Vins Rosés

Mythe d'Amphorie.....	VDF	.....	4.50 +
Estandon Héritage.....	Côtes de Provence	.....	5.50 +

## Cocktails

Americano Maison.....			9 +
Spritz.....			9 +
Lillet Tonic.....			7 +
Planteur exotique.....			9 +
Ti' Punch Rhum, citron vert, cassis.....			7 +
Bloody Mary Vodka, jus de tomate assaisonné.....			9 +
Téquila Sunrise Téquila, jus d'orange, grenadine.....			8.50 +
Margarita Téquila, Cointreau, jus de citron.....			8.50 +
Gin Fizz Gin, jus de citron, sucre de canne.....			8.50 +
Caïpirinha Cachaça, citron vert, cassis.....			8.50 +
Cuba Libre Rhum Havana, citron vert, Coca.....			8.50 +
Mojito.....			8.50 +
Havana 3 ans, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, soda			
Canha Havana 7 ans, miel, citron vert, soda.....			12 +
Mojito Royal au Champagne.....			12 +
Piña Colada Rhum, jus d'ananas, sirop de coco.....			9 +
Daïquiri Rhum, jus de citron, sucre de canne.....			8.50 +
Strawberry.....			8.50 +
Daïquiri Rhum, jus de citron, purée de fraises, sucre de canne			
Sex on the Beach.....			9 +
Vodka, crème de framboise, crème de pêche, jus d'ananas			

## Les Vins Blancs

Demi Blle 37,5 cl      Bouteille 75 cl

### Côtes de Gascogne

Tariquet sec 2018.....			24 +
------------------------	--	--	------

### Bordeaux Blanc

Château de Marsan 2018.....			23 +
N°1 de Dourthe 2018.....	15,50		27 +

### Premières Côtes de Blaye

Château Charron "Acacia" 2016.....			28 +
------------------------------------	--	--	------

### Entre Deux Mers

Château Tour de Mirambeau 2018.....	15		27 +
-------------------------------------	----	--	------

### Graves

Château Saint-Robert 2018.....	15		27 +
Château Chantegrive 2016.....			35 +
Ch. St-Robert Cuvée P.Deville 2017.....			37 +

### Pessac-Léognan

La Croix de Carbonnieux 2016.....			37 +
Abeille de Fieuzal 2016.....			46 +
Château Les Hauts de Smith 2016.....			50 +
Château Carbonnieux 2017.....	29,5		58 +
Clémentin de Pape Clément 2016.....			63 +
Château Latour Martillac 2013.....			55 +

### Muscadet sur Lie

Domaine Barré 2017.....			28 +
-------------------------	--	--	------

### Sancerre

Château de Sancerre 2017.....	22		44 +
-------------------------------	----	--	------

### Pouilly Fumé

La Doucette 2018.....			46 +
-----------------------	--	--	------

### Alsace

Riesling, Domaine Trimbach 2017.....			42 +
Gewurztraminer, Domaine Trimbach 2014.....			45 +

### Chablis 1<sup>er</sup> Cru

Simonnet Febvre 2014.....			45 +
---------------------------	--	--	------

### Montagny 1<sup>er</sup> cru

Domaine Laurent cognard "les Bassets" 2016.....			53 +
---	--	--	------

### Puligny Montrachet

Louis Latour "Chalumeaux" 2015.....			88 +
-------------------------------------	--	--	------

### Meursault

Louis Latour "Goutte d'Or" 2016.....			88 +
--------------------------------------	--	--	------

### Corton Charlemagne

Louis Latour 2015.....			118 +
------------------------	--	--	-------

### Condrieu

E. Guigal 2017.....			79 +
---------------------	--	--	------

### Hermitage

Chevalier de Sterimberg 2016.....			85 +
-----------------------------------	--	--	------

### Côtes du Rhône

Secret de Famille (Jaboulet) 2018.....			35 +
--	--	--	------

### Castilla (Espagne)

Oroya 2017.....			28 +
-----------------	--	--	------

## Les Champagnes

	<i>Bouteille</i> 75 cl
Taittinger Brut Réserve .....	60 +
Taittinger Brut Réserve Magnum - 150 cl .....	120 +
Taittinger Rosé Prestige .....	75 +
Louis Roederer Brut Premier .....	65 +
Louis Roederer Brut Premier Magnum - 150 cl.....	130 +
Louis Roederer Rosé .....	90 +
Perrier Jouët Grand Brut .....	70 +
Moët et Chandon Brut Impérial .....	70 +
Mumm Cordon Rouge Brut .....	70 +
Mumm Cordon Rouge Brut Rosé .....	80 +
Laurent Perrier Brut .....	70 +
Laurent Perrier Rosé .....	98 +
Veuve Clicquot Rosé .....	95 +
Ruinart Blanc de Blancs .....	100 +
Comte de Champagne Taittinger 2006 .....	150 +
Cristal Roederer Brut 2009 .....	190 +
Dom Pérignon 2006 .....	190 +
Amour de Deutz.....	160

## Les Magnums

	<i>Bouteille</i> 150 cl
<b><u>Rouge</u></b>	
<b><u>St-Estèphe</u></b>	
Château de Pez 2015.....	125 +
<b><u>Rosé</u></b>	
<b><u>Côtes de Provence</u></b>	
Estandon Héritage.....	55 +
<b><u>Bandol</u></b>	
Domaine d'Ott .....	90 +
<b><u>Blanc</u></b>	
<b><u>Entre deux-mers</u></b>	
Mirambeau.....	56
<b><u>Côtes de Gascogne</u></b>	
Tariquet.....	50
Tariquet premières grives.....	55

## Les Vins Rouges

	<i>Demi Blle</i> 37,5 cl	<i>Bouteille</i> 75 cl
<b><u>Premières Côtes de Bordeaux</u></b>		
Château de Marsan 2015.....		23 +
<b><u>Côtes de Bourg</u></b>		
Château les Eyquems 2016.....	13,50	25 +
Roc de Cambes 2005 .....		105 +
<b><u>Graves</u></b>		
Château St Robert 2015 .....		26 +
Château Mejean 2014 .....		42 +
Château Chantegrive 2012.....	19	36 +
<b><u>Pessac-Léognan</u></b>		
Château Lafont Menaut 2017.....		32 +
Le Cadet de Larrivet Haut Brion 2015.....		35 +
Angelot de Seguin 2016.....		42 +
Château Seguin 2015 .....		53 +
Château Lagarde 2011 .....		52 +
Lagrange Martillac 2016.....	19,50	38 +
Le "C" des Carmes Haut Brion 2016.....		49 +
Esprit de Chevalier 2015 .....		49 +
Château Brown 2015.....		52 +
Le Petit Haut Lafitte 2015.....		45 +
Abeille de Fieuzal 2015 .....		52 +
Château Carbonnieux 2013 .....		59 +
Château de Fieuzal 2014.....		75 +
Château Haut Bailly 2010.....		170 +
<b><u>Listrac Médoc</u></b>		
Château Fonréaud 2010 .....		36
<b><u>Moulis en Médoc</u></b>		
Château Malmaison 2012.....		36 +
Château Poujeaux 2015.....		78 +
<b><u>Médoc</u></b>		
Château Tour Haut Caussan 2010.....		42 +
Petit Manou 2016.....		28 +
Clos Manou 2012.....		50 +
<b><u>Haut-Médoc</u></b>		
Mademoiselle L (De la Lagune)2015 .....		33 +
Château de Villambis 2009 .....		39 +
Château Bernadotte 2010.....		42 +
Château Belgrave 2010 .....		70 +
Château Latour Carnet 2010 .....		88 +
<b><u>Saint-Estèphe</u></b>		
Château Capbern 2013 .....		45 +
Château de Pez 2015 .....		55 +
Dame de Montrose 2012 .....		68 +
Château Phelan Segur 2012 .....		65 +
<b><u>Saint-Émilion-Grand-Cru</u></b>		
L'esprit de Jean Voisin 2015.....		36
Dragon de Quintus 2014.....		58
Château Grandes Murailles 2011.....		75
Château Figeac 2005.....		180
<b><u>Canon-Fronsac</u></b>		
Château Haut Francarney 2014.....		38 +
<b><u>Lalande de Pomerol</u></b>		
La Fleur de Bouïard 2014 .....		54 +

## Les Vins Rouges

	<i>Demi Blle</i> 37,5 cl	<i>Bouteille</i> 75 cl
<b><u>Pomerol</u></b>		
Benjamin de Beauregard 2016 .....		42 +
<b><u>Margaux</u></b>		
Blason d'Issan 2015 .....		55 +
Château Desmirail 2009 .....		85 +
Château Prieuré Lichine 2006 .....		85 +
Château Giscours 2009 .....		125 +
Château Malescot St Exupéry 2009.....		150 +
<b><u>Pauillac</u></b>		
Réserve de La Comtesse 2015 .....		68 +
Château Pontet Canet 2009.....		195 +
Château Lynch Bages 2009 .....		215 +
<b><u>Saint-Julien</u></b>		
Fiefs de Lagrange 2015.....		60 +
Château Lagrange 2005 .....		120 +
Château Léoville Poyferré 2009 .....		150 +
<b><u>Hermitage</u></b>		
Petite Chapelle, Paul Jaboulet 2012.....		85 +
La Chapelle, Paul Jaboulet 2011.....		140 +
<b><u>Châteauneuf du Pape</u></b>		
Clos de l'Oratoire des Papes 2016.....		59 +
<b><u>Toro (Espagne)</u></b>		
Tinto Itturia 2016 .....		32 +
<b><u>Toscana IGT (Italie)</u></b>		
Le Volte del Ornellaia 2014.....		42 +
<b><u>Bolgueri IGT (Italie)</u></b>		
Le Serre nuove del Ornellaia 2013 .....		66 +

## Vins rouges

(servis frais ou pas)

	<i>Demi Blle</i> 37,5 cl	<i>Bouteille</i> 75 cl
<b><u>Côtes du Rhône</u></b>		
Parallèle 45, Paul Jaboulet 2016 .....	19..	38 +
<b><u>Brouilly</u></b>		
Château de Lachaize 2016 .....		38 +
<b><u>Bourgueil</u></b>		
Champ de Louys 2018 .....		36 +

## Les Cocktails Sans Alcool

L'Oscar Orange, ananas, pamplemousse, sirop de grenadine	7 +
Le Sacha Orange, ananas, glace coco .....	7 +
Virgin Mojito .....	7 +

## Les Bas-Armagnacs de CHATEAU LAUBADE (4 cl)

1985.....	21
1988.....	20
1990.....	19
1995.....	19

## Les Digestifs (4 cl)

### Cognacs

Cognac Fine de Cognac Hennessy .....	8.50 +	
Château le Palin VSOP .....	40° .....	7 +
Cognac XO Hennessy .....	18 +	
Cognac Iris poivré Fanny Fougerat 12 ans...40°.....	11	

### Eaux-De-Vie

Poire Brana .....	40° .....	13 +
Poire William.....	43° .....	9 +
Vielle Prune .....	42° .....	9 +
Prune Brana.....	40° .....	13

### Liqueurs & Crèmes

Bailey's.....	17° .....	6 +
Get 27 / Get 31.....	21° .....	6 +
Manzana .....	20° .....	6 +
Limoncello Di Sorrento .....	32° .....	6 +

### Autres Alcools

Gin Tanqueray .....	43° .....	8.50 +
Rhum St James Vieux Agricole.....	45° .....	7 +
Beefeater Dry Gin.....	40° .....	7 +
Tequila .....	38° .....	7 +
Vodka Absolut.....	40° .....	7 +
Ballantine's Scotch whisky .....	47° .....	7 +
Whisky Caol Ila 2007 .....	40° .....	13 +
Whisky Nikka coffee.....	45.° .....	12 +
Whisky knockando 12 ans .....	46° .....	12 +
Rhum Diplomatico .....	40° .....	13 +
Rhum Arcane 12 ans (Mauritus).....	40° .....	13
Rhum Zacapa Solera 23 ans .....	40° .....	13 +
Rhum Clément VSOP.....	40° .....	12
Rhum Clément 10 ans d'âge.....	42.....	17
Bas-Armagnac Adaniel 25 ans .....	40° .....	8

## Les Blancs Liquoreux

*Demi Blle*      *Bouteille*  
37,5 cl            75 cl

### Sauternes

Bastor Lamontagne 2016 ..... 45 +

### Côtes de Gascogne

Tariquet Mœlleux (1<sup>ères</sup> Grives) 2018 ..... 26 +

### Alsace

Trimbach, Gewurztraminer (V.T.) 2008..... 80 +

## Les Vins rosés

*Demi Blle*      *Bouteille*  
37,5 cl            75 cl

### Côtes de Gascogne

Tariquet rosé 2018 ..... 24 +

### Rosé VDF

Mythe d' Amphorie 2017 ..... 25 +

### Bordeaux

Château de Marsan 2018..... 23 +

### Côtes de Provence

Estandon Héritage 2018..... 14 ..... 27 +

### Bandol

Domaine d'Ott cœur de grain 2018 ..... 48 +

Selon les livraisons de nos vignerons,  
les millésimes peuvent varier.

*Prix nets, service compris*

