

Le BOUCHON



DU FERRET



LES VIANDES

Le tartare de bœuf	20 €
<i>Préparé, non préparé ou poêlé</i>	
Magret de canard entier "Maison Andignac"	22 €
Supplément foie poêlé.	8 €
Entrecôte 400 gr	27 €
La côte de bœuf 1.100 kg	70 €



LE COIN DES ENFANTS

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



LE BANC DE L'ÉCAILLER



“Les Huîtres de Yoan et Chloé”

<i>La Cap Ferret N°4, les six</i>	12 €
<i>La Cap Ferret N°4, la douzaine</i>	22 €
<i>La Banc d'Arguin N°3, les six</i>	17 €
<i>La Banc d'Arguin N°3, la douzaine</i>	27 €
Saucisse grillée	3.50 €
Le pâté de campagne du Bouchon <i>au piment d'Espelette</i>	13 €
Assiette de fruits de mer	28 €
<i>4 huîtres fines “La Cap Ferret 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	46 €
<i>3 huîtres “La Cap Ferret N°4”</i>	
<i>3 huîtres “La Banc d'Arguin 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	11 €
Tourteau entier	20 €
Carpaccio de mule	14.50 €
Bulots mayonnaise	16 €
Cassolette de chipirons grillés	15 €
Assiette de grosses crevettes calibre 30/40	17.50 €
Langoustines mayonnaise	23.50 €



LA CARTE

ENTREES

SOUPE DE POISSON	13.00 €
COUTEAUX À LA PLANCHA, PERSILLADE, JAMBON IBÉRIQUE	19.00 €
JAMON IBERICO Y PAN CON TOMATE	18.50 €
TARTARE DE THON, COMPOTÉE D'OIGNONS NOUVEAUX, JAUNE D'ŒUF CONFIT AU SOJA, MAYONNAISE YUZU BASILIC THAÏ	16.50 €
RILLETES DE THON, PICKLES DE CONCOMBRE ET MENTHE	12.50 €
POULPE DE ROCHE AU PIMENT CHIPOTLE, SALSA VERDE, GALETTE DE PDT AU CHORIZO IBÉRIQUE	18.00 €
FOIE GRAS MARINÉE AU SAUTERNES, PÊCHE VERVEINE	19.50 €
TOMATES ANCIENNES ET BURRATA, PURÉE DE BETTERAVE ROUGE AU BASILIC	18.50 €
CEVICHE DE LIEU, MANGUE, PASSION, LECHE DEL TIGRE	18.50 €

PLATS

DAURADE GRILLE, SALADE TIEDE DE QUINOA AU KALAMANSI, RADIS ET BEURRE BLANC	28.00 €
SOLE GRILLEE OU MEUNIÈRE, PUREE GRAND-MÈRE (400/500 G.)	42.00 €
TARTARE DE THON, COMPOTÉE D'OIGNONS NOUVEAUX, JAUNE D'ŒUF CONFIT AU SOJA, MAYONNAISE YUZU BASILIC THAÏ	28.50 €
PAVE DE TURBOT, JUS D'OSSO BUCCO A LA MOELLE ET PERSIL, POLENTA PISTACHE ROMARIN ET FENOUIL BRAISÉ	34.00 €
CABILLAUD GRILLÉ, PALETS DE BETTERAVES JAUNES, FÈVES FRAICHES, SAUCE VERTE	29.00 €
CHIPIRONS GRILLÉS, DAHL DE LENTILLES, MAYONNAISE TANDOORI	25.00 €
CÔTELETTES D'AGNEAU, AUBERGINES FUMÉES AU PESTO TOMATE, GRANOLATA DE CORNFLAKES CITRON & ROMARIN	25.00 €
SAINT-JACQUES SNACKÉES, PETIT ÉPEAUTRE A LA BERGAMOTE ET AU NOIX, ÉMULSION IODÉ	28.50 €

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES	9.00 €
CRÈME BRULÉE	7.00 €
PROFITEROLES	9.00 €
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	10.00 €
MOELLEUX CHOCOLAT, CHANTILLY CHOCOLAT BLANC & NOIR, CRÉMEUX ET GLACE CHOCOLAT AU LAIT À LA BANANE	9.00 €
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR VALRHONA 70% DE CACAO	7.00 €
PAVLOVA AU FRUITS ROUGES	9.50 €
COUPE DE MOUSSE AUX FRAMBOISES, COMPOTÉE ET	9.50 €
BATÔNNETS DE RHUBARBE, CONFIT DE FRAMBOISE	
COMPOTÉE D'ABRICOT AU MIEL, BAVAROISE ET	9.00 €
CRUMBLE AUX AMANDES ET ABRICOT SEC, SORBET ABRICOT	7.50 €
, CHOCOLAT OU CAFÉ LIÉGOIS	
DAME BLANCHE	7.50 €



LE BOUCHON DU FERRET - 2 RUE DES PALMIERS - CAP-FERRET

05 56 60 67 51 - WWW.BOUCHONDUFERRET.FR

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 Aperol - 16 cl.....			9 +
Spritz Campari - 16 cl.....			10 +
Champagne à la coupe - 12 cl.....			9.50 +

Les Vins Au Verre (15 cl)

Vins rouges

Château de Marsan.....	1 ^{ère} Côtes de Bordeaux	5 +
Château La Clare.....	Graves	5.50 +
Château Lafont-Menaut.....	Pessac-Léognan	6.50 +
Mademoiselle L.....	Haut-Médoc	6.50 +
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	5 +
Château Tour Mirambeau.....	Entre deux Mers	6 +
Tariquet Première Grives.....	Côtes de Gascogne	5.50 +
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 ^{er} cru	11 +
Louis Latour.....	Meursault	19 +

Vins Rosés

Estandon Héritage.....	Côtes de Provence	6 +
------------------------	-------------------	-------	-----

Cocktails

Américano Maison.....			9 +
Spritz Aperol.....			9 +
Spritz Campari.....			10 +
Lillet Tonic.....			7 +
Planteur exotique.....			9 +
Ti'Punch Rhum, citron vert, cassonade.....			7 +
Bloody Mary Vodka, jus de tomate assaisonné.....			9 +
Grand Collins.....			9 +
Grand Marnier, jus de citron, soda, zeste d'orange			
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, cassonade.....			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			
Cancha Havana 7 ans, miel, citron vert, soda.....			12 +
Mojito Royal au Champagne.....			12 +
Piña Colada Rhum, jus d'ananas, sirop de coco.....			9 +
Daiquiri Rhum, jus de citron, sucre de canne.....			8.50 +
Strawberry.....			8.50 +
Daiquiri 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			

Vins blancs

Demi Blle 37,5 cl Bouteille 75 cl

Côtes de Gascogne

Tariquet sec 2020.....			24 +
------------------------	--	--	------

Bordeaux Blanc

Château de Marsan 2018.....			23 +
N°1 de Dourthe 2019.....	15,50		27 +

Premières Côtes de Blaye

Château Charron "Acacia" 2016.....			30 +
------------------------------------	--	--	------

Entre Deux Mers

Château Tour de Mirambeau 2019.....	15		27 +
-------------------------------------	----	--	------

Graves

Château Saint-Robert 2018.....	15		27 +
Château Chantegrive 2018.....			36 +
Ch. St-Robert Cuvée P.Deville 2017.....			38 +

Pessac-Léognan

La Croix de Carbonnieux 2018.....			37 +
Abeille de Fieuzal 2018.....			48 +
Château Les Hauts de Smith 2016.....			55 +
Château Carbonnieux 2017.....	29.5		60 +
Clémentin de Pape Clément 2016.....			67 +
Château Latour Martillac 2013.....			60 +

Muscadet sur Lie

Clos de Beauregard.....	15		29.50 +
-------------------------	----	--	---------

Sancerre

Château de Sancerre 2018.....	23		45 +
-------------------------------	----	--	------

Pouilly Fumé

La Doucette 2018.....			48 +
-----------------------	--	--	------

Alsace

Riesling, Domaine Trimbach 2017.....			45 +
Gewurztraminer, Domaine Trimbach 2014.....			48 +

Chablis

Simonnet Febvre 2015 1er Cru.....			45 +
Grand Regnard.....			58 +

Montagny 1^{er} cru

Domaine Laurent Cognard "les Bassets" 2017.....			55 +
---	--	--	------

Puligny Montrachet

Louis Latour "Chalumeaux" 2017.....			92 +
-------------------------------------	--	--	------

Meursault

Louis Latour "Goutte d'Or" 2017.....			92 +
--------------------------------------	--	--	------

Corton Charlemagne

Louis Latour 2015.....			125 +
------------------------	--	--	-------

Condrieu

E. Guigal 2017.....			83 +
---------------------	--	--	------

Hermitage

Chevalier de Sterimberg 2016.....			87 +
-----------------------------------	--	--	------

Côtes du Rhône

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

Castilla (Espagne)

Oroya.....			29 +
------------	--	--	------

Les Champagnes

	<i>Bouteille</i> 75 cl
Taittinger Brut Réserve	65 +
Taittinger Brut Réserve Magnum - 150 cl	130 +
Taittinger Rosé Prestige	80 +
Louis Roederer Brut Premier	70 +
Louis Roederer Brut Premier Magnum - 150 cl.....	140 +
Louis Roederer Rosé	95 +
Perrier Jouët Grand Brut	75 +
Moët et Chandon Brut Impérial	75 +
Mumm Cordon Rouge Brut	75 +
Mumm Cordon Rouge Brut Rosé	85 +
Laurent Perrier Brut	75 +
Laurent Perrier Rosé	100 +
Veuve Clicquot Rosé	95 +
Ruinart Blanc de Blanc	110 +
Comte de Champagne Taittinger 2006	180 +
Cristal Roederer Brut 2009	195 +
Dom Pérignon 2006	195 +
Amour de Deutz.....	175 +

Les Magnums

	<i>Bouteille</i> 150 cl
<u>Rouge</u>	
<u>St-Estèphe</u>	
Château de Pez 2015.....	125 +
<u>Rose</u>	
<u>Côtes.de.Provence</u>	
Estandon Héritage.....	60 +
Whispering Angel (Caves d'Esclans).....	88 +
<u>Bandol</u>	
Domaine d'Ott	110 +
<u>Blanc</u>	
<u>Entre deux-mers</u>	
Mirambeau.....	56
<u>Cotes de Gascogne</u>	
Tariquet.....	50
Tariquet premières grives.....	55

Les Vins Rouges

	<i>Demi Blle</i> 37,5 cl	<i>Bouteille</i> 75 cl
<u>Premières Côtes de Bordeaux</u>		
Château de Marsan 2016.....	23 +	
<u>Bordeaux</u>		
Mouton Cadet 2017.....	28 +	
<u>Côtes.de.Bourg</u>		
Château les Eyquem 2016	13,50	26 +
<u>Graves</u>		
Château La Clare.....	28 +	
Château Mejean 2014	42 +	
Château Chantegrive 2012	19.50	37 +
<u>Pessac-Léognan</u>		
Château Lafont Menaut 2017.....	32 +	
Le Cadet de Larrivet Haut Brion 2016.....	36 +	
Château Seguin 2016	56 +	
Château Lagarde 2011	52 +	
Lagrange Martillac 2016.....	21	40 +
Le "C" des Carmes Haut Brion 2016.....	50 +	
Esprit de Chevalier 2015	54 +	
Château Brown 2015.....	57 +	
Le Petit Haut Lafitte 2015.....	50 +	
Abeille de Fieuzal 2018	52 +	
Château Carbonnieux 2015	60 +	
Château de Fieuzal 2015.....	78 +	
Château Pape Clément 2016	125 +	
<u>Puisseguin Saint Emilion</u>		
La Vaisinerie 2015	30 +	
<u>Listrac Médoc</u>		
Château Fonréaud 2011	36 +	
<u>Moulis en Médoc</u>		
Château Malmaison 2012.....	37.50 +	
Château Poujeaux 2015.....	80 +	
<u>Médoc</u>		
Château Tour Haut Caussan 2010.....	42 +	
Petit Manou 2016.....	30 +	
Clos Manou 2012.....	52 +	
<u>Haut-Médoc</u>		
Mademoiselle L (De la Lagune)	35 +	
Château de Villambis 2015	39 +	
Château Bernadotte 2010.....	42 +	
Sociando Mallet 2015	68 +	
Château Belgrave 2010.....	72 +	
<u>Saint-Estèphe</u>		
Château Capbern 2013.....	48 +	
Château de Pez 2015.....	32	60 +
Dame de Montrose 2012.....	69 +	
Château Phelan Segur 2012	76 +	
Château Lafont Rochet 2005.....	125 +	
<u>Saint-Émilion.Grand.Cru</u>		
L'esprit de Jean Voisin 2016.....	38 +	
Château de Fonbel 2015.....	52 +	
Dragon de Quintus 2014.....	62 +	
Château Grandes Murailles 2011.....	78 +	
La Tour Figeac 2015.....	74 +	
La Dominique 2015.....	88 +	
<u>Canon-Fronsac</u>		
Château Haut Francarney 2014.....	38 +	
<u>Lalande de Pomerol</u>		
La Fleur de Boüard 2014.....	54 +	

Bouteille Demi Bille
37,5 cl 75 cl

Pomerol

Château de Sales..... 48 +

Margaux

Blason d'Issan 2016 56 +

Château Malescot St Exupéry 2003.....138 +

Château Desmirail 2015 110 +

Château Prieuré Lichine 2010..... 100 +

Château Giscours 2010 130 +

Pauillac

Réserve de La Comtesse 2015 78 +

Château Lynch Bages 2009 220 +

Saint-Julien

Fiefs de Lagrange 2015..... 62 +

Château Lagrange 2010..... 125 +

..... 2015..... 95 +

Hermitage

Petite Chapelle, Paul Jaboulet..... 92 +

La Chapelle, Paul Jaboulet 140 +

Châteauneuf du Pape

Clos de l'Oratoire des Papes 2017..... 60 +

Toro (Espagne)

Tinto Itturia 2016..... 34 +

Toscana IGT (Italie)

Le Volte del Ornellaia 2015..... 42 +

Bolgueri IGT (Italie)

Le Serre nuove del Ornellaia 2013 68 +

Vins rouges servis frais ou pas

Demi Bille Bouteille
37,5 cl 75 cl

Côtes du Rhône

Parallèle 45, Paul Jaboulet 19..... 38 +

Brouilly

Château de Lachaize 2017 40 +

Bourgueil

Champ de Louys 2018..... 37 +

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.....22

1988.....21

1990.....20

1995.....20

les Digestifs (4 cl)

Cognacs

Cognac Hennessy VS 9 +

Cognac Hennessy XO..... 20 +

Eaux-De-Vie

Poire Brana 40° 15 +

Poire William..... 43° 10 +

Prune Brana.....40° 15 +

Liqueurs & Cremes (6cl)

Bailey's..... 17° 6 +

Get 27 / Get 31..... 21° 6 +

Manzana 20° 6.50 +

Limoncello Di Sorrento 32° 6 +

Autres Alcools (4cl)

Gin Tanqueray 43° 9 +

Gin Roku (Japon) 43° 12 +

Rhum St James Vieux Agricole..... 45° 8.50 +

Beefeater Dry Gin..... 40° 8 +

Tequila 38° 8 +

Vodka Absolut..... 40° 9 +

Ballantine's Scotch whisky 47° 8.50 +

Whisky Caol Ila 2007 40° 13 +

Whisky Nikka coffee.....45° 12 +

Whisky Knockando 12 ans 46° 12 +

Rhum Diplomatico 40° 15 +

Rhum Zacapa Solera 23 ans 40° 15 +

Rhum Clément VSOP.....40° 12 +

Rhum Clément 10 ans d'age.....42° 17 +

Rhum Pactonavio.....40° 13.50 +

Blancs liquoreux

Demi Blle *Bouteille*
37,5 cl 75 cl

Sauternes

Bastor Lamontagne 2016 45 +

Côtes de Gascogne

Tariquet Mœlleux (1^{ères} Grives) 2019 27 +

Alsace

Trimbach, Gewurztraminer (V.T.) 2008..... 82 +

Vins rosés

Demi Blle *Bouteille*
37,5 cl 75 cl

Côtes de Gascogne

Tariquet rosé 2019 27 +

Bordeaux

Château de Marsan 23 +

Côtes de Provence

Estandon Héritage 2019..... 15 27 +

Whispering Angel 42 +

Bandol

Domaine d'Ott cœur de grain 2018 52 +



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

Prix nets, service compris

