

# Le BOUCHON



## DU FERRET

CHEF DE CUISINE : ÉRIC JOLIBOIS



### LES VIANDES

Le tartare de bœuf .....	22 €
<i>Préparé, non préparé ou poêlé</i>	
Magret de canard entier "Maison Andignac" .....	26 €
Supplément foie poêlé. ....	8 €
Entrecôte 400 gr .....	31 €
La côte de bœuf 1.100 kg .....	75 €



### 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> .....	14 €
<i>La Cap Ferret N°4, la douzaine</i> .....	25 €
<i>La Banc d'Arguin N°3, les six</i> .....	18 €
<i>La Banc d'Arguin N°3, la douzaine</i> .....	28 €
Saucisse grillée .....	3.50 €
Le pâté de campagne du Bouchon <i>au piment d'Espelette</i> . . . .	13 €
Assiette de fruits de mer .....	31 €
<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 .....	54 €
<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 .....	12 €
Tourteau entier .....	22 €
Bulots mayonnaise .....	16 €
Cassolette de chipirons grillés .....	16 €
Assiette de grosses crevettes calibre 30/40 .....	18.50 €
Langoustines mayonnaise .....	27 €



# LA CARTE

## ENTRÉES

SOUPE DE POISSON	13.50 €
RILLETTES DE THON, PICKLES DE CONCOMBRE ET MENTHE	13.50 €
JAMÓN IBERICO Y PAN DE CRISTAL CON TOMATE	19.00 €
COUTEAUX À LA PLANCHA, PERSILLADE AU JAMBON	19.00 €
TERRINE DE FOIE GRAS AU POIVRE UDA DU NIGERIA ET TATIN DE POMMES CAMEL	19.50 €
RAVIOLE OUVERTE DE CAVIAR D'AUBERGINE, ŒUF PARFAIT, ÉMULSION BURRATA FUMÉE ET OSSAU IRATY	15.00 €
SALADE DE SEICHE AU CHORIZO IBÉRIQUE, FINE RATATOUILLE, MAYONNAISE À L'ENCRE DE SEICHE	17.00 €
CEVICHE DE DAURADE AUX RADIS ET AGRUMES, CONDIMENT DE PATATE DOUCE, CRÈME PIÑA COLADA	19.50 €

## PLATS

DAURADE GRILLÉE, CURRY DE LÉGUMES D'AUTOMNE	29.00 €
PAVÉ DE TURBOT, PACCHERI FARCIES À LA RICOTTA ET AUX ÉPINARDS, PISTACHE D'EGINE, AVOCAT HASS, ÉMULSION D'ALGUES	36.50 €
POULPE DE ROCHE BASSE TEMPÉRATURE AU GINGEMBRE, RIZ CROUSTILLANT, SALADE DE PAK CHOÏ, SAUCE AIGRE DOUCE	39.00 €
CHIPIRONS GRILLÉS, PURÉE DE COURGETTES JAUNES, LAIT RIBOT À LA PÂTE DE CURRY	27.00 €
CÔTELETTES D'AGNEAU DE LAIT "AXURIA", POMMES GRENAILLE CONFITES À LA GRAISSE DE CANARD ET JAMBON IBÉRIQUE	29.50 €
TARTARE DE THON, COMPOTÉE D'OIGNONS NOUVEAUX, JAUNE D'ŒUF CONFIT AU SOJA, MAYONNAISE YUZU	29.50 €
SOLE GRILLÉE OU MEUNIÈRE (400-500 G), PURÉE GRAND-MÈRE, OIGNON ROSCOFF BRÛLÉ, ÉMULSION DE SOUPE À L'OIGNON	44.00 €

## DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGE	9.00 €
CRÈME BRULÉE	9.00 €
PROFITEROLES	10.00 €
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	10.00 €
SPHÈRE DE CHOCOLAT NOIR, COMPOTÉE ET MOUSSE BANANE, CRÉMEUX CARAMEL, CROUSTILLANT CACAHUÈTES, SAUCE CARAMEL CHAUDE, GLACE CARAMEL BEURRE SALE ET CACAHUÈTES	11.00 €
FIGUE RÔTIE ET MINI POIRE POCHÉE, CRÈME LÉGÈRE COQUELICOT, CROUSTILLANT AMANDE, COULIS ET SORBET FIGUE	9.50 €
BABA AU RHUM, GELÉE ET SUPRÊME D'ORANGE, CHANTILLY AU RHUM VANILLÉ ET CROUSTILLANT PISTACHE	9.50 €
TUILE DE CACAO, CROUSTILLANT RIZ SOUFFLÉ CHOCOLAT, GRUÉ DE CACAO ET SÉSAME. MOUSSE CRÉMEUX ET ÉMULSION CHOCOLAT NOIR VALRHONA, GELÉE DE CACAO ET CITRON VERT & GLACE AU SÉSAME	10.00 €
VERRINE DE MOUSSE PASSION, COMPOTÉE EXOTIQUE, COULIS DE MANGUE, CROUSTILLANT CHOCOLAT BLANC, GELÉE ET CHIPS DE NOIX DE COCO	9.50 €

## NOS GLACES ET SORBETS

CHOCOLAT OU CAFÉ LIÉGEOIS	8.00 €
DAME BLANCHE	8.00 €

### PARFUMS AU CHOIX

**GLACES** : VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, PISTACHE, CARAMEL BEURRE SALÉ, RHUM RAISIN

**SORBETS** : POIRE, CITRON, PASSION, MANGUE, COCO, FRAISE, FRAMBOISE, CASSIS

1 BOULE : 3 €

2 BOULES : 6 €

3 BOULES : 8 €



*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 <sup>ère</sup> 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 <sup>er</sup> 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<sup>er</sup> 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
<b><u>Rouge</u></b>	
<b><u>St-Estèphe</u></b>	
Château de Pez 2015.....	125 +
<b><u>Rose</u></b>	
<b><u>Côtes.de.Provence</u></b>	
Estandon Héritage.....	60 +
Whispering Angel (Caves d'Esclans).....	88 +
<b><u>Bandol</u></b>	
Domaine d'Ott .....	110 +
<b><u>Blanc</u></b>	
<b><u>Entre deux-mers</u></b>	
Mirambeau.....	56
<b><u>Cotes de Gascogne</u></b>	
Tariquet.....	50
Tariquet premieres 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 2016.....	23 +	
<b><u>Bordeaux</u></b>		
Mouton Cadet 2017.....	28 +	
<b><u>Côtes.de.Bourg</u></b>		
Château les Eyquems 2016 .....	13,50	26 +
<b><u>Graves</u></b>		
Château La Clare.....	28 +	
Château Mejean 2014 .....	42 +	
Château Chantegrive 2012 .....	19.50	37 +
<b><u>Pessac-Léognan</u></b>		
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 +	
<b><u>Puisseguin Saint Emilion</u></b>		
La Vaisinerie 2015 .....	30 +	
<b><u>Listrac Médoc</u></b>		
Château Fonréaud 2011 .....	36 +	
<b><u>Moulis en Médoc</u></b>		
Château Malmaison 2012.....	37.50 +	
Château Poujeaux 2015.....	80 +	
<b><u>Médoc</u></b>		
Château Tour Haut Caussan 2010.....	42 +	
Petit Manou 2016.....	30 +	
Clos Manou 2012.....	52 +	
<b><u>Haut-Médoc</u></b>		
Mademoiselle L (De la Lagune) .....	35 +	
Château de Villambis 2015 .....	39 +	
Château Bernadotte 2010.....	42 +	
Sociando Mallet 2015 .....	68 +	
Château Belgrave 2010.....	72 +	
<b><u>Saint-Estèphe</u></b>		
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 +	
<b><u>Saint-Émilion.Grand.Cru</u></b>		
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 +	
<b><u>Canon-Fronsac</u></b>		
Château Haut Francarney 2014.....	38 +	
<b><u>Lalande de Pomerol</u></b>		
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<sup>ères</sup> 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*

