

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	13.00 €
JAMÓN IBERICO Y PAN DE CRISTAL CON TOMATE	19.50 €
COUTEAUX À LA PLANCHA, PERSILLADE AU JAMBON IBÉRIQUE	19.50 €
TERRINE DE FOIE GRAS AU POIVRE UDA DU NIGERIA ET TATIN DE POMMES CARAMEL	19.50 €
SAUMON GRAVLAX FAÇON MOJITO, SALADE DE QUINOA AU CONCOMBRE, CRÉMEUX CITRON VERT	18.00 €
VELOUTÉ D'ARTICHAUTS AUX OLIVES KALAMATA, TOAST DE LOMO FUMÉ ET PARMESAN	15.00 €
POULPE DE ROCHE BASSE TEMPÉRATURE, BETTERAVES, CHANTILLY DE CHÈVRE FRAIS AU CITRON CÉDRAT	21.00 €

PLATS

DAURADE GRILLÉE, CURRY DE LÉGUMES D'HIVER	29.50 €
NOIX DE SAINT-JACQUES DE NORMANDIE SNACKÉES, GNOCCHI, EMBEURRÉE DE CHOU POINTU, SAUCE RIOJANA	29.00 €
CABILLAUD GRILLÉ, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE RATTE AUX COQUES, COULIS DE CÉBETTE ET OIGNONS BRÛLÉS, BEURRE NANTAIS	29.50 €
CHIPIRONS GRILLÉS, RIZ À L'ESPAGNOLE AUX MOULES ET CREVETTES, COULIS DE PIQUILLOS AU VINAIGRE DE XÉRÈS	27.50 €
CÔTELETTES D'AGNEAU DE LAIT "AXURIA", POMMES MITRAILLE 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 €
BELLE SOLE GRILLÉE OU MEUNIÈRE (400-500 G), POIREAUX FUMÉS AUX ANCHOIS ET AUX ALGUES, PURÉE GRAND-MÈRE	45.00 €

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 €
FINGER AUX POMMES CARAMELISÉES, FEUILLETÉ CROUSTILLANT, CRÈME LÉGÈRE À LA VANILLE ET SORBET POMME ET POIRE	10.00 €
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.....	4.00	50cl.....	8 +
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 +
Prosecco à la coupe-12cl.....			7 +
Champagne à la coupe - 12 cl.....			9.50 +
Americano - 16 cl.....			10 +

Les Vins Au Verre (15 Cl)

Vins rouges

Château Clare.....	Graves.....	6 +
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 Capbern.....	St-Estèphe.....	8.50 +
Clos de l'Oratoire.....	Châteauneuf du Pape.....	13 +

Vins Blancs

Tariquet Classic.....	Côtes de Gascogne.....	5.50 +
Château Tour Mirambeau.....	Entre deux Mers.....	6.50 +
Château du Landiras.....	Graves.....	7 +
Tariquet Première Grives.....	Côtes de Gascogne.....	6 +
Secret de Famille (Jaboulet).....	Vins de Pays.....	6.50 +
La Croix de Carbonnieux.....	Pessac-Léognan.....	8 +
Bastor Lamontagne.....	Sauternes.....	9 +
Domaine L. Cognard.....	Montagny 1 ^{er} cru.....	11 +
Louis Latour.....	Meursault.....	19 +

Vins Rosés

Estandon Héritage.....	Côtes de Provence.....	6.50 +
------------------------	------------------------	--------

Cocktails

Américano Maison.....		10 +
Spritz Apérol.....	Spritz Campari.....	10+ 11 +
Lillet blanc ou rosé Tonic.....		7 +
Hendrick's tonic...10 +	Hendrick's Fever Tree	14 +
Gin Tanqueray tonic..9+	Gin Tanqueray Fever Tree	13 +
Ti'Punch Rhum, citron vert, cassis.....		8+
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.....		9 +
Margarita Téquila, Cointreau, jus de citron.....		9+
Gin Fizz Gin, jus de citron, sucre de canne.....		9 +
Caïpirinha Cachaça, citron vert, cassis.....		9 +
Cuba Libre Rhum Havana, citron vert, Coca.....		9 +
Mojito.....		9 +
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.....		9 +
Moscow Mule.....		10 +
Vodka, citron vert ginger beer		
Jamaican Mule.....		10 +
havana 3 ans, citron vert, ginger beer		

Les Vins blancs

Demi Blle 37,5 cl Bouteille 75 cl

Côtes de Gascogne

Tariquet sec 2021.....		24 +
------------------------	--	------

Bordeaux Blanc

Château de Marsan 2020.....		23 +
N°1 de Dourthe 2021.....	15,50	27 +

Premières Côtes de Blaye

Château Charron "Acacia" 2018.....		30 +
------------------------------------	--	------

Entre Deux Mers

Château Tour de Mirambeau 2021.....	15	27 +
-------------------------------------	----	------

Graves

Château Landiras cuvée prestige.. (2021)15.....		27 +
Château Chantegrive 2018.....		36 +
Ch. St-Robert Cuvée P.Deville 2018.....		38 +

Pessac-Léognan

La Croix de Carbonnieux 2019.....		37 +
Abeille de Fieuzal 2020.....		48 +
Château Les Hauts de Smith 2020.....		55 +
Château Carbonnieux 2019.....(2019)29.5.....		60 +
Château Latour Martillac 2016.....		60 +
Clémentin de Pape Clément 2018.....		67 +

Muscadet sur Lie

Château de Cassemichère 2020.....		30
-----------------------------------	--	----

Sancerre

Château de Sancerre 2021.....	23	45 +
-------------------------------	----	------

Pouilly Fumé

La Doucette 2020.....		48 +
-----------------------	--	------

Alsace

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

Chablis

Simonnet Febvre 2017 1er Cru.....		45 +
Grand Regnard 2020.....		58 +

Montagny 1^{er} cru

Domaine Laurent Cognard "les Bassets"2019.....		55 +
--	--	------

Puligny Montrachet

Louis Latour "Sous le puits" 2018.....		92 +
--	--	------

Meursault

Louis Latour "Goutte d'Or" 2018.....		92 +
--------------------------------------	--	------

Corton Charlemagne

Louis Latour 2017.....		125 +
------------------------	--	-------

Condrieu

E. Guigal 2019.....		83 +
---------------------	--	------

Hermitage

Chevalier de Sterimberg 2018.....		87 +
-----------------------------------	--	------

Viognier

Secret de Famille (Jaboulet) 2020.....		35 +
--	--	------

Castilla (Espagne)

Oroya 2017.....		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 +
Perrier Jouët Grand Brut	75 +
Moët et Chandon Brut Impérial	75 +
Mumm Cordon Rouge Brut	75 +
Mumm Cordon Rouge Brut Rosé	85 +
Ruinart Blanc de Blanc	110 +
Comte de Champagne Taittinger 2007	195 +
Cristal Roederer Brut 2014	210 +
Dom Pérignon 2012	210 +

Les Vins effervescents

Prosecco Agricola Alba	35 +
------------------------------	------

Les Magnums

	<i>Bouteille</i> 150 cl
<u>Rouge</u>	
<u>St-Estèphe</u>	
Château de Pez 2016.....	125 +
<u>Rose</u>	
<u>Côtes de Provence</u>	
Estandon Héritage 2021	60 +
Whispering Angel (Caves d'Esclans) 2021.....	92 +
<u>Bandol</u>	
Domaine d'Ott 2018	110 +
<u>Blanc</u>	
<u>Entre deux-mers</u>	
Mirambeau 2021.....	56+
<u>Cotes de Gascogne</u>	
Tariquet 2021.....	50+
Tariquet premières grives 2021.....	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 2018.....	23 +	
<u>Bordeaux</u>		
Mouton Cadet 2018.....	28 +	
<u>Côtes de Bourg</u>		
Château les Eyquems 2018	13,50 +	26 +
<u>Graves</u>		
Château Clare 2018	28 +	
Château Mejean 2019	42 +	
Château Chantegrive 2016..... (2018)19.50 +	37 +	
<u>Pessac-Léognan</u>		
Château Lafont Menaut 2019.....	32 +	
Le Cadet de Larrivet Haut Brion 2016.....	36 +	
Château Baret 2015.....	40+	
Lagrange Martillac 2018..... (2018) 21 +	40 +	
Esprit de Chevalier 2018	54 +	
Château Brown 2016.....	57 +	
Le Petit Haut Lafitte 2018.....	50 +	
Abeille de Fieuzal 2018	52 +	
Château Carbonnieux 2016.....	60 +	
Château de Fieuzal 2018.....	78 +	
Château Haut Bailly 2015.....	150 +	
<u>Puisseguin Saint Emilion</u>		
La Vaisinerie 2016	30 +	
<u>Listrac Médoc</u>		
Château Fonréaud 2011	36 +	
<u>Moulis en Médoc</u>		
Château Poujeaux 2015.....	80 +	
<u>Médoc</u>		
Petit Manou 2018.....	30 +	
Clos Manou 2013	52 +	
<u>Haut-Médoc</u>		
Mademoiselle L (De la Lagune)2017	35 +	
Château de Villambis 2015	39 +	
Château Belgrave 2010	72 +	
Château Sociando Mallet 2016	80 +	
<u>Saint-Estèphe</u>		
Château Capbern 2013	42 +	
Château de Pez 2015.....	32 +	60 +
Dame de Montrose 2014.....	69 +	
Château Phelan Segur 2012	76 +	
<u>Saint-Émilion Grand Cru</u>		
L'esprit de Jean Voisin 2018.....	38 +	
Dragon de Quintus 2014.....	62 +	
Château Quinault L'Enclos 2015.....	75 +	
Château La Clotte 2015.....	98 +	
Château Beau-Séjour Bécot.....	110 +	
Château Tertre-Roteboeuf 2016.....	250 +	
Château Angélu Premier Grand Cru classé		
	2011.....	500 +
	2014.....	480 +
	2015.....	600 +
<u>Canon-Fronsac</u>		
Château Haut Francarney 2019.....	38 +	
<u>Lalande de Pomerol</u>		
La Fleur de Boüard 2016.....	54 +	

Cocktails Sans alcool

Bouteille Demi Blle
37,5 cl 75 cl

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

Pomerol

Château de Sales 2014	48 +
-----------------------	------

Margaux

Blason d'Issan 2016	56 +
Château Giscours 2015	95 +
Château Malescot St Exupéry 2003	138 +

Pauillac

Réserve de La Comtesse 2016	78 +
Château Grand Puy Lacoste 2010	150 +
Château Pontet Canet 2015	170 +

Saint-Julien

Fiefs de Lagrange 2018	62 +
Château Gruaud Larose 2015	135 +

Hermitage

La Maison Bleue, Paul Jaboulet 2017	105 +
La Chapelle, Paul Jaboulet 2011	140 +

Châteauneuf du Pape

Clos de l'Oratoire des Papes 2020	60 +
-----------------------------------	------

Toro (Espagne)

Tinto Itturia 2018	34 +
--------------------	------

Toscana IGT (Italie)

Le Volte del Ornellaia 2018	42 +
-----------------------------	------

Bolgueri IGT (Italie)

Le Serre nuove del Ornellaia 2015	68 +
-----------------------------------	------

Vins rouges servis frais ou pas

Demi Blle Bouteille
37,5 cl 75 cl

Côtes du Rhône

Parallèle 45, Paul Jaboulet 2019.. (2018) 19	38 +
--	------

Cabernet IGP Val de Loire

Les Arcandiers 2020	37 +
---------------------	------

Les Digestifs

Cognacs(4cl)

Cognac Hennessy VS	40°	10 +
Cognac Hennessy XO	40°	18 +

Bas-Armagnac (4cl)

Tariquet XO	40°	13 +
Tariquet Le Légendaire	42°	15 +

Eaux-De-Vie(4cl)

Poire William	43°	10 +
Poire Brana	40°	15 +
Prune Brana	40°	15 +

Liqueurs & Cremes (6cl)

Bailey's	17°	7 +
Get 27 / Get 31	21°	7 +
Manzana	20°	7 +
Limoncello Di Sorrento	32°	7 +

Autres Alcools (4cl)

Tequila	38°	8 +
Rhum St James Vieux Agricole	45°	8.50 +
Ballantine's Scotch whisky	47°	8.50 +
Vodka Absolut	40°	9 +
Whisky Caol Ila 2007	40°	13 +
Whisky Nikka	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 +

Les Blancs liquoreux

Demi Blle *Bouteille*
37,5 cl 75 cl

Sauternes

Bastor Lamontagne 2016 45 +

Côtes de Gascogne

Tariquet Mœlleux (1^{ères} Grives) 2020 26 +

Alsace

Trimbach, Gewurztraminer (V.T.) 2015..... 82 +

Les Vins rosés

Demi Blle *Bouteille*
37,5 cl 75 cl

Côtes de Gascogne

Tariquet rosé 2021 27 +

Bordeaux

Château de Marsan 2021 23 +

Côtes de Provence

Estandon Héritage 2021 15 27 +

Whispering Angel 2021 45 +

Bandol

Domaine d'Ott cœur de grain 2021 52 +



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

Prix nets, service compris

