

Le BOUCHON



DU FERRET

CHEF DE CUISINE : SÉBASTIEN SEVELLEC



LES VIANDES

Le tartare de bœuf	25 €
<i>Préparé, non préparé ou poêlé</i>	
Magret de canard entier "Maison Andignac"	34 €
Supplément foie poêlé.	8 €
Entrecôte 400 gr	32 €
La côte de bœuf 1.100 kg	78 €



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>	15 €
<i>La Cap Ferret N°4, la douzaine</i>	26 €
<i>La Banc d'Arguin N°3, les six.</i>	19 €
<i>La Banc d'Arguin N°3, la douzaine.</i>	29 €
Saucisse grillée	4 €
Le pâté de campagne du Bouchon <i>au piment d'Espelette</i>	13 €
Assiette de fruits de mer	32 €
<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	62 €
<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	15 €
Tourteau entier	26 €
Bulots mayonnaise	17 €
Cassolette de chipirons grillés	16 €
Assiette de grosses crevettes calibre 30/40	19 €
Langoustines mayonnaise	28 €

