

# Le BOUCHON



## DU FERRET

CHEF DE CUISINE : ÉRIC JOLIBOIS



### LES VIANDES

Le tartare de bœuf .....	25 €
<i>Préparé, non préparé ou poêlé</i>	
Magret de canard entier "Maison Andignac" .....	32 €
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 . . . . .	61 €
<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 €





# LA CARTE DE LA TERRE À L'ARDOISE

## ENTRÉES

- Oeuf parfait, mousseline de céleri et pomme golden, velouté de sous bois, noisettes torréfiées - 17.50 €
- Jamon Ibérico y pan con tomate - 19.50 €
- Vitello tonnato, émincé de veau, sauce au thon, oignon rouge acidulé, câpres - 19.00 €

## PLATS

- Côtelettes d'agneau de lait "Axuria", cromesquis de pommes de terre, ail confit, jus d'agneau - 33.00 €



# LA CARTE DE LA MER À L'ARDOISE

## ENTRÉES

- Soupe de poisson - 14.00€
- Couteaux à la plancha persillade et au jambon - 18.50€
- Rillettes de thon, pickles de concombres et menthes - 13.00€
- Ceviche de daurade, mangue, passion, gel kalamansi et citron vert - 19.00€

## PLATS

- Carpaccio de saumon gravlax suprême d'orange sanguine - 22.50€
- Brandade de cabillaud infusé à l'huile d'olive, à l'ail et thym frais, coulis de piquillos et croûtons - 25.00€
- Daurade grillée tagliatelles de courgettes jaune et verte vierge pastèque et tomate - 33.50€
- Belle sole grillée ou meunière, écrasé de pommes de terre - 46.00€
- Tartare de thon, compotée d'oignons nouveaux, oeuf confit au soja, mayonnaise yusu - 29.50€
- Chipirons grillés, spaghetti à l'encre de seiche, émulsion à la crème de jambon et parmesan - 29.00€
- Pavé de cabillaud, riz noir aux poivrons rouges, patates douces, moules, émulsions de coquillage - 34.00€
- Pavé de turbot, mezzì rigati aux légumes méditerranéens, coulis de tomates rôties aux Basilic - 39.00€



# LA CARTE DES DESSERTS

## NOS INCONTOURNABLES

- Crème brûlée - 9.00€
- Profiteroles - 12.00€
- Café ou thé gourmand (cinq miniardises) - 12.00€
- Assiette de fromage - 10.00€

## NOS DESSERTS À L'ASSIETTE

- Succès aux noix et figes rôties, crémeux aux noix, confit de figes et sorbet grenade, figes fraîches - 13.00€
- Baba au rhum et ananas, gel passion, carpaccio d'ananas, chantilly vanille rhum et sorbet ananas vanille - 13.00€
- Tartelette citron meringuée, suprême et zestes de citrons confits, gelée et sorbet menthe fraîche et chantilly vanille - 13.00€
- Finger de riz soufflé au chocolat noir, crémeux chocolat Dulcey, chantilly chocolat au lait et passion, gel et sorbet passion - 12.00€
- Verrine de tiramisu au café et chantilly amaretto - 12.00€

## NOS GLACES ET SORBETS

1 Boule - 4.00€ 2 Boules - 7.00€ 3 Boules - 9.00€

- Chocolat ou café liégeois - 9.00€
- Dame Blanche- 9.00€

Parfums aux choix : Vanille, Chocolat, Café, Pistache, Caramel beurre salé, Rhum Raisin, Coco, Poire, Citron, Passion, Mangue, Fraise, Framboise, Cassis