

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 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 - 13.00€
- Ceviche de daurade, mangue, passion, gel kalamansi et citron vert - 19.00€

PLATS

- Brandade de cabillaud infusé à l'huile d'olive, à l'ail et thym frais, coulis de piquillos et croûtons - 25.00€
- Daurade grillée marmelade de butternut, graines de courge - 33.50€
- Belle sole grillée ou meunière, écrasé de pommes de terre - 46.00€
- Tartare de thon, gingembre confit, sésame, mayonnaise yuzu et chips de riz - 29.50€
- Chipirons grillés, spaghettis 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 Maigre, pommes de terre grenailles, jus terre/mer - 40.00€



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 - 19.00€

PLATS

- Côtelettes d'agneau de lait "Axuria", polenta, carottes - 33.00€



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€
- Gaufre à la vanille, crémeux caramel, pommes rôties, caramel beurre salé et sorbet granny Smith - 13.00€
- Sphère de moelleux chocolat et noisettes concassées, crémeux chocolat au lait de noisette, gel et sorbet mandarine - 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