



## Les Entrées

Soupe de poisson ( croûtons, rouille, fromage )	12,00 €
Tartare de saumon aux huîtres	14,50 €
Carpaccio de saumon mariné à l'aneth	14,50 €
Les Oeufs "Mayo" du Kayoc	9,00 €
Petits calamars ( chipirons ) grillés à l'espagnole	14,00 €
Risotto aux cèpes, pesto, copeaux de Parmesan	14,00 €
Fricassée de grosses crevettes, tomate, salade, pignons de pin	13,50 €
Crottin de Chavignol au lard poivré	14,50 €
Terrine de foie gras de canard mi-cuit	19,00 €
Escalopes de foie gras poêlées	19,50 €
Salade César ( salade, poulet, oeuf dur, tomate, parmesan, croûtons, huile d'olive, sauce anchois )	15,00 €
Salade Landaise ( salade, tomate, magret de canard fumé, gésiers de canard confits, maïs, croûtons )	15,00 €
.....Supplément Foie gras.....	7,00 €

**Salade végétarienne** 15,00 €  
Légumes croquants, asperges, vinaigrette au Yuzu

## Les Fruits de Mer

<b>Les Huîtres de Julien Brizard ( Cap Ferret N°3 )</b>	
6 huîtres.....	12,00 €
9 huîtres.....	18,00 €
12 huîtres.....	23,00 €
.....	
Servies avec : pain de seigle, vinaigre échalote, citron, beurre et la traditionnelle saucisse grillée	
.....	
Rosace de belles crevettes mayonnaise	13,50 €
Bulots aioli (selon saison)	12,50 €
.....	
<b>VENDREDI, SAMEDI, DIMANCHE</b>	
<b>jours fériés et vacances scolaires</b>	
.....	
Plateau de fruits de mer ..... ( 1 personne )	43,00 €
( 6 huîtres, bulots, coquillages, bigorneaux, crevettes roses, 4 langoustines )	
Assiette de la mer ( 4 huîtres, bulots, coquillages, bigorneaux, crevettes roses, 2 langoustines )	28,00 €
Assiette de langoustines mayonnaise	26,00 €

## Les Poissons ( grillés à la plancha )

Poisson du moment (voir au tableau)	
Sardines grillées au gros sel de Guérande (selon saison)	16,50 €
Pavé de cabillaud grillé, piperade et Serrano	22,00 €
Turbot entier grillé au beurre blanc	27,00 €
Filet de merlu poêlé, palourdes, asperges	26,00 €
Thon snacké, soja et sésame torréfié, wok de légumes	23,00 €
Escalope de saumon grillé ( velouté de cèpes )	22,00 €
Brochette de Gambas grillées façon Thaï	24,50 €
Saint Jacques snackées, foie gras de canard poêlé	27,00 €
Belle Sole grillée ou Meunière	36,00 €
Penne aux gambas, coriandre, wakamé	24,50 €
La parillada de poissons grillés (selon marché)	29,50 €

**Moules façon Kayoc (selon saison), frites fraîches** 18,50 €

## Les Viandes

Entrecôte grillée aux échalotes confites	26,50 €
Pièce du boucher, sauce poivre ou échalotes confites	21,00 €
Souris d'agneau, jus laqué, haricots de Soissons	26,00 €
Cuisse de canard confite	20,00 €
Magret de canard entier grillé escalopé "sauce miel"	22,00 €
.....Supplément Foie poêlé.....	7,00 €
Parmentier de canard	24,50 €
Carpaccio de bœuf avec frites fraîches	19,00 €
LES TARTARES de bœuf au choix :	20,00 €

"le classique"	
"le Thaï"	
Assiette de frites fraîches	6,00 €
Salade verte	3,50 €
.....	
Toutes les viandes sont garnies de pommes frites fraîches.	
.....	

**Le Burger du Berger** 19,50 €  
Fromage de brebis, bacon, steak, sauce Béarnaise et pommes frites fraîches

## Fromages et Desserts Maison

Assiette de fromage AOP Ossau Iraty, confiture cerise	8,50 €
Coulant chocolat, coeur fondant caramel beurre salé	10,00 €
Tarte Tatin et boule de glace vanille	8,00 €
Canelés Bordelais, glace vanille, crème de café	7,00 €
Crème caramel au lait entier	7,00 €
Mousse au chocolat	7,00 €
Tarte au citron meringuée	7,00 €
Tiramisu au café	7,00 €
Chou glacé chantilly	7,00 €
Profiteroles au chocolat	9,00 €
Crème brûlée à la cassonade	7,00 €
Carpaccio d'ananas frais, boule de glace vanille	7,00 €
Café ou Thé gourmand	10,00 €

## Glaces ÉLABORÉES PAR UN MAÎTRE ARTISAN GLACIER

Coupe deux parfums au choix ( Vanille, fraise, chocolat, café, rhum/raisin, pistache, mangue, cassis, citron vert, framboise, passion, coco, poire, menthe/chocolat, caramel beurre salé )	5,50 €
Coupe trois parfums au choix ( supplément chantilly ou chocolat chaud )	6,50 €
.....	2,00 €
Colonel ( Sorbet citron vert, arrosé de vodka )	9,00 €
Café ou Chocolat liégeois	8,00 €
Amiral ( Sorbet poire, alcool de poire )	9,00 €
Banana Split ( Banane, glace vanille, chocolat, fraise, chocolat chaud, chantilly )	9,00 €

## Cocktails

Americano Maison (le meilleur du monde 18 cl.)	9,00 €
Apérol Spritz (15 cl.)	9,00 €
Lillet Tonic (15 cl.)	8,50 €
Mojito (Havana, citron vert, menthe fraîche, cassonade, soda)	8,50 €
Cancha (Havana 7 ans, miel, citron vert, soda)	12,00 €
Caïpirinha (Cachaça, citron vert, sucre roux)	8,50 €
Ti-Punch (Rhum Trois Rivières, citron vert, sucre de Canne)	8,50 €
Daïquiri (Havana, citron vert, cointreau, sucre roux)	8,50 €
Piña Colada (Havana, sirop de noix de coco, jus d'ananas)	9,00 €
Margarita (Téquila, citron vert, cointreau, sucre de Canne)	8,50 €
Aurore (orange, ananas, pamplemousse, soda)	7,50 €
Pilotis (coco, ananas, pamplemousse, sirop de fraise)	7,50 €

## Apéritifs

Americano Maison (le meilleur du monde 18 cl.)	9,00 €
Apérol Spritz (15 cl.)	9,00 €
Lillet Tonic (15 cl.)	8,50 €
Lillet ( blanc/rouge/rosé - apéritif bordelais 8 cl )	5,00 €
Verre de Sauternes (12 cl)	6,50 €
Coupe de Champagne (8 cl)	7,00 €
Kir Royal (8 cl)	7,50 €
Verre de Sangria (12 cl)	4,50 €
Kir (12 cl)	4,00 €
Whisky, Gin, Vodka (4 cl)	7,00 €
Jack Daniel's (4 cl)	8,00 €
Suze, Martini (8 cl)	6,00 €
Martini Gin (8 cl)	7,50 €
Pineau, Porto (8 cl)	5,00 €
Muscat (6 cl)	5,00 €
Ricard (2 cl)	3,00 €

Demandez notre carte des bières

## Eaux minérales

Abatilles Minérale ( la demie )	4,00 €
Abatilles Minérale ( le litre )	5,00 €
Abatilles Pétillante ( la demie )	4,00 €
Abatilles Pétillante ( le litre )	5,00 €
"Votre eau minérale naturelle d'Arcachon de génération en génération depuis 1925"	
Badoit Rouge (33 cl)	4,00 €

## Boissons Chaudes

Expresso	2,50 €
Expresso décaféiné	2,50 €
Café allongé	2,50 €
Thé / Infusion (Dammann)	4,00 €
Grand crème	3,50 €
Cappuccino	4,00 €
Chocolat chaud	4,00 €
Chocolat viennois	4,00 €
Irish coffee (Jameson)	9,50 €
Café créole (Rhum)	9,50 €
French Coffee (Cognac)	9,50 €

Liste des allergènes sur demande - Prix nets service compris

- Restaurant - Brasserie - Ouvert 7 jours sur 7 - Tard le soir -

## Menu à 33.00 €

### Entrée au choix

- Soupe de poisson (rouille, croûtons, fromage)
- 6 huîtres du Cap-Ferret n° 3 (vinaigre, échalotes, citron, beurre et la traditionnelle saucisse grillée)
- Fricassée de grosses crevettes (tomate, salade, pignons de pin)
- Rosace de belles crevettes mayonnaise
- Les Œufs "mayo" du Kayoc
- Petits calamars "chipirons": grillés à l'Espagnole
- Risotto aux cèpes, pesto, copeaux de Parmesan
- Carpaccio de saumon mariné à l'aneth
- Bulots, aioli (selon saison)
- Salade Landaise au magret fumé et aux gésiers confits

### Plat au choix

- Poissons du moment : voir au tableau
- Pavé de cabillaud grillé, aioli
- Thon snacké, soja et sésame torréfié
- Escalope de saumon grillée, velouté de cèpes
- Moules façon Kayoc, frites fraîches (selon saison)
- Sardines grillées au gros sel de Guérande (selon saison)
- Pièce du Boucher, sauce poivre ou échalotes confites
- Magret de canard grillé escalopé "sauce miel"
- Cuisse de canard confite
- Tartare de bœuf avec pommes frites fraîches
- Carpaccio de bœuf avec pommes frites fraîches

### Dessert au choix

- Assiette d'Ossau Iraty (AOP)
- Tiramisu au café
- Mousse au chocolat
- Tarte au citron meringuée
- Carpaccio d'ananas frais, boule de glace vanille
- Glace ou sorbet (2 boules)
- Chou glacé chantilly
- Tarte Tatin et boule de glace vanille
- Crème brûlée à la cassonade
- Canelé Bordelais, crème au café, glace vanille
- Crème caramel au lait entier

Café ou Thé gourmand ou Coulant au chocolat +3.00€

Tout autre changement de dessert à la carte : supplément 2.00€

## Formule du Midi à 20.50 € (jusqu'à 15h00)

### Entrée

- Soupe de poisson (croûtons, rouille, fromage)
- Salade de gésiers confits
- Les Œufs "mayo" du Kayoc

### Plat

- Cuisse de Canard confite
- Sardines grillées au gros sel de Guérande (selon saison)
- Escalope de saumon grillée
- Carpaccio de bœuf, frites fraîches

### Dessert

- Crème caramel au lait entier
- Crème Brulée
- Chou glacé chantilly

### Au Choix

1 Entrée + 1 Plat

ou

1 Plat + 1 Dessert

### Le Burger du Berger

19,50 €

Fromage de brebis, bacon, steak, sauce Béarnaise et pommes frites fraîches

### Menu Enfants - 10 ans

12.00 €

Steak haché maison  
ou Escalope de saumon  
Pommes frites fraîches  
Crème caramel au lait entier

Surprise

Moules frites  
Supplément 2,50 €

## Vins rouges

	75 cl	37,5 cl
CHÂTEAU DE MARSAN (1ères Côtes de Bordeaux - Vignobles Gonfrier)	22,00 €	12,50 €
CHÂTEAU LA PIERRIERE (Côtes de Bordeaux)	22,00 €	12,50 €
CHÂTEAU TOUR DE RODET (Graves)	24,00 €	
CHÂTEAU HAUT FRANCARNEY (Canon Fronsac)	32,00 €	
CHÂTEAU DAVID (Médoc)	27,00 €	15,00 €
CHÂTEAU ANTHONIC (Moulis 2010)	38,00 €	
CHÂTEAU JOANIN BECOT (Côtes de Castillon)	32,00 €	
CHÂTEAU LAGRAVE MARTILLAC (Pessac Léognan)	36,00 €	19,50 €
CHÂTEAU MEJEAN (Graves)	38,00 €	
CHÂTEAU LATOUR MARTILLAC (Pessac Léognan)	49,00 €	
CHÂTEAU LAGARDE (Pessac Léognan)	49,00 €	
CHÂTEAU BROWN (Pessac Léognan)	49,00 €	
CHÂTEAU DE VILLAMBIS (Haut Medoc)	35,00 €	
CHÂTEAU DE PEZ (Saint-Estèphe)	50,00 €	28,00 €
MADemoiselle L (De LA LAGUNE) (Haut Medoc)	35,00 €	
CHÂTEAU TOUR HAUT CAUSSAN (Haut-Médoc 2010)	40,00 €	
TINTO ITURRIA (Toro, Espagne)	32,00 €	
CHÂTEAU DE PEZ (Saint-Estèphe) .....MAGNUM	105,00 €	
RÉSERVE DE LA COMTESSE (Pauillac)	65,00 €	
CHÂTEAU BERNADOTTE (Haût-Médoc 2010)	45,00 €	
ESPRIT DE JEAN VOISIN (Saint-Emilion grand cru)	36,00 €	
Pichet de vin blanc, rosé, rouge (VDTF 40 cl)	7,00 €	
Pichet de Sangria (1 litre)	20,00 €	
CHAMPAGNE IRROY (Brut) la coupe (8cl.)	7,00 €	
CHAMPAGNE TAITTINGER (Brut Réserve)	60,00 €	
CHAMPAGNE PERRIER JOUËT GRAND BRUT	70,00 €	
CHAMPAGNE RUINART (blanc de blanc)	100,00 €	
CHAMPAGNE PERRIER JOUËT (Belle époque)	150,00 €	

## Vins blancs

DOMAINE DU TARIQUET (Vin de Pays des Côtes de Gascogne)	22,00 €	
CHÂTEAU DE MARSAN (Bordeaux Blanc - Vignobles Gonfrier)	22,00 €	12,50 €
CHÂTEAU TOUR DE MIRAMBEAU (Entre deux mers)	25,00 €	14,50 €
CHÂTEAU ST ROBERT (Graves)	25,00 €	14,50 €
CHÂTEAU LAGRAVE MARTILLAC (Pessac Léognan)	36,00 €	
CHÂTEAU LATOUR MARTILLAC (Pessac Léognan)	49,00 €	
DOMAINE DU TARIQUET (Vin de Pays des Côtes de Gascogne) 1 ères Grives	25,00 €	
CHÂTEAU HAUT PICK (Sauternes)	38,00 €	
BOURGOGNE - MAISON LOUIS LATOUR		
PULIGNY MONTRACHET	88,00 €	
MEURSAULT "GOUTTE D'OR"	88,00 €	
CORTON CHARLEMAGNE	118,00 €	

## Vins rosés

CLAIRET CAVE DE QUINSAC (Bordeaux Clairet)	22,00 €	12,50 €
CHÂTEAU DE MARSAN (Bordeaux Blanc - Vignobles Gonfrier)	22,00 €	12,50 €
ESTANDON HERITAGE (Côtes de Provence)	26,00 €	14,00 €
DOMAINE D'OTT (Bandol)	38,00 €	

## Vins au verre

	12 cl
MADemoiselle L (De LA LAGUNE) (Haut Medoc)	6,00 €
ESPRIT DE JEAN VOISIN (Saint-Emilion grand cru)	6,50 €
DOMAINE DU TARIQUET (Vin de Pays des Côtes de Gascogne)	4,50 €
DOMAINE DU TARIQUET (Vin de Pays des Côtes de Gascogne) 1 ères Grives	5,00 €
CHÂTEAU TOUR DE MIRAMBEAU (entre deux mers)	5,00 €
ESTANDON HERITAGE (Côtes de Provence)	5,00 €
CHÂTEAU HAUT PICK (Sauternes)	6,50 €

## Digestifs

	4 cl
COGNAC	
XO HENNESSY	18,00 €
ARMAGNAC	
TARIQUET BAS ARMAGNAC	9,00 €
TARIQUET BAS ARMAGNAC "LE LEGENDAIRE"	13,00 €
POIRE	
POIRE BRANA	15,00 €
RHUM	
PACTONAVIO (Cuba)	13,50 €
ZACAPA 23 ANS AMBRÉ	15,00 €
DIPLOMATICO	15,00 €

Les tickets et chèques restaurant sont acceptés - Prix nets service compris  
- Restaurant - Brasserie - Ouvert 7 jours sur 7 En Service Continu jusqu'à Tard le soir -