



## Les Entrées

Soupe de poisson (croûtons, rouille, fromage)	12,00 €
Carpaccio de saumon mariné à l'aneth	14,50 €
Les Oeufs "Mayo" du Kayoc	9,00 €
Petits calamars (chipirons) à la persillade	15,00 €
Risotto aux cèpes, pesto, copeaux de Parmesan	14,50 €
Terrine de foie gras de canard mi-cuit	19,00 €

## Les Huîtres de Julien Brizard (Cap-Ferret n°3)

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  
 .....

## Les Fruits de Mer

Plateau de fruits de mer ..... (1 personne) (6 huîtres, bulots, coquillages, bigorneaux, crevettes, 4 langoustines)	44,00 €
Assiette de fruits de mer (4 huîtres, bulots, crevettes, coquillages, 2 langoustines, bigorneaux)	29,00 €
Bulots, aïoli	13,00 €
Assiette de langoustines mayonnaise	26,00 €
Rosace de belles crevettes mayonnaise	13,50 €

## Les Salades

Landaise au magret fumé et aux gésiers confits (salade, tomate, magret de canard fumé, gésiers de canard confits, maïs, croûtons)	16,50 €
.....Supplément Foie gras.....	7,00 €
César (salade, poulet, oeuf dur, tomate, parmesan, croûtons, sauce César)	16,50 €
Poke bowl Hawaïen (riz, guacamole, mangue, tomates cerises, légume croquant)	16,00 €
.....Supplément saumon mariné ou poulet mariné sauce soja sésame.....	8,00 €

## Les Poissons (grillés à la plancha)

Poisson du moment (voir au tableau)	
Sardines grillées au gros sel de Guérande	16,50 €
Pavé de cabillaud, sauce vierge	22,00 €
Escalope de saumon grillée (velouté de cèpes)	22,00 €
Brochette de Gambas grillées façon Thai	25,00 €
Wok de gambas aux nouilles chinoises	24,50 €
Saint-Jacques snackées, foie gras de canard poêlé	27,00 €
Belle Sole grillée ou Meunière	38,00 €
La parillada de poissons grillés (selon marché)	29,50 €

**Moules façon Kayoc, frites fraîches 18,50 €**

## Les Viandes

Entrecôte grillée, échalotes confites	27,00 €
Pièce du Boucher, sauce poivre ou échalotes confites	21,00 €
Cuisse de canard confite "Maison Andignac"	20,00 €
Magret de canard grillé escalopé "sauce miel"	22,00 €
.....Supplément Foie poêlé.....	7,00 €
Carpaccio de bœuf et frites fraîches	19,00 €
LES TARTARES DE BOEUF AU CHOIX "le Classique" / "le Thai"	20,00 €
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

Nos desserts sont élaborés avec du chocolat "Valrhona"

Fromage Ossau Iraty AOP (et sa confiture de cerise)	9,00 €
Mousse au chocolat	7,00 €
Canelés Bordelais, crème au café et glace vanille	7,00 €
Tiramisu au café	7,00 €
Chou glacé chantilly	7,00 €
Crème brûlée à la cassonade	7,00 €
Crème caramel au lait entier	7,00 €
Fraises au sucre	7,00 €
Carpaccio d'ananas frais, boule de glace vanille	7,00 €
Profiteroles au chocolat	9,00 €
Café ou Thé gourmand	10,00 €
Irish Coffee (Jameson)	9,50 €
Supplément chantilly ou chocolat chaud	2,00 €

## Glaces Elaborées par un maître artisan glacier

Coupe deux parfums au choix (Vanille, fraise, chocolat, café, rhum/raisin, pistache, caramel beurre salé, cassis, citron vert, framboise, passion, poire, coco, mangue, menthe/chocolat)	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	8,50 €
Profiteroles au chocolat	9,00 €
Amiral (Sorbet poire, alcool de poire)	9,00 €
Banana Split (Banane, glace vanille, chocolat, fraise, chocolat chaud, chantilly)	9,00 €

## Cocktails

Américano Maison (le meilleur du monde 18 cl.)	9,00 €
Spritz Apérol (15 cl.)	9,00 €
Lillet Tonic (15 cl.)	8,50 €
Mojito (Havana, citron vert, menthe fraîche, cassonade, soda)	9,00 €
Cancha (Havana 7 ans, miel, citron vert, soda)	12,00 €
Caïpirinha (Cachaça, citron vert, sucre roux)	8,50 €
Ti-Punch (Rhum Clément, 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)	9,00 €
Aurore (orange, ananas, pamplemousse, soda)	7,50 €
Pilotis (coco, ananas, pamplemousse, sirop de fraise)	7,50 €

## Apéritifs

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

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 (chantilly)	4,00 €
Chocolat chaud	4,00 €
Chocolat viennois	4,50 €
Irish Coffee (Jameson)	9,50 €
Café créole (Rhum)	9,50 €
French Coffee (Cognac)	9,50 €

Liste des allergènes disponible sur demande

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 -

## Menu à 35.00 €

### Entrée au choix

- Soupe de poisson (rouille, croûtons, fromage)
- 6 huîtres du Cap-Ferret n° 3 (vinaigre, échalote, citron, beurre et la traditionnelle saucisse grillée)
- Rosace de belles crevettes mayonnaise
- Petits calamars "chipirons" à la persillade
- Risotto aux cèpes, pesto, copeaux de parmesan
- Carpaccio de saumon mariné à l'aneth
- Bulots, aïoli
- Salade Landaise au magret fumé et aux gésiers confits

### Plat au choix

- Poissons du moment : voir au tableau
- Pavé de cabillaud grillé aïoli
- Escalope de saumon grillée, velouté de cèpes
- Moules façon Kayoc, frites fraîches
- Sardines grillées au gros sel de Guérande
- Pièce du Boucher, sauce poivre ou échalotes confites
- Magret de canard grillé escalopé "sauce miel"
- Cuisse de canard confite (Maison Andignac)
- Tartare de boeuf "le classique" avec pommes frites fraîches
- Carpaccio de boeuf avec pommes frites fraîches

### Dessert au choix

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

Café ou Thé gourmand ou Irish Coffee + 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 poissons (croûtons, rouille, fromage)
- Salade de gésiers confits
- Les Œufs "mayo" du Kayoc

### Plat

- Cuisse de Canard confite (Maison Andignac)
- Sardines grillées au gros sel de Guérande
- Escalope de saumon grillée
- Carpaccio de boeuf, pommes frites fraîches

### Dessert

- Glace (2 Boules)
- Crème Brûlée
- 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



12.50 €

Steak haché maison  
ou Escalope de saumon  
Pommes frites fraîches  
2 boules de glace ou  
crème caramel au lait entier

Moules frites  
Supplément 2,50 €

## Vins rouges

	75 cl	37,5 cl
CHÂTEAU DE MARSAN (Tères Côtes de Bordeaux - Vignobles Gonfrier)	22,00 €	12,50 €
CHÂTEAU LA PIERRIERE (Côtes de Bordeaux)	22,00 €	12,50 €
CHÂTEAU TOUR DE RODET (Graves)	25,00 €	
CHÂTEAU LAVAISINERIE Cuvée Quercus (Puisseguin Saint-Emillion)	26,50 €	
MOUTON CADET Cuvée Héritage (Bordeaux)	28,00 €	
CHÂTEAU HAUT FRANCARNEY (Canon Fronsac)	32,00 €	
CHÂTEAU DAVID (Médoc)	27,00 €	15,00 €
CHÂTEAU ANTHONIC (Moullis)	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-Médoc 2010)	36,00 €	
CHÂTEAU DE PEZ (Saint-Estèphe)	50,00 €	28,00 €
MADEMOISELLE L (De LA LAGUNE) (Haut-Médoc)	35,00 €	
CHÂTEAU TOUR HAUT CAUSSAN (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 FONREAUD (Listrac 2010)	36,00 €	
ESPRIT DE JEAN VOISIN (Saint-Emilion grand cru)	36,00 €	
Pichet de Sangria (1 litre)	21,00 €	
CHAMPAGNE IRROY (Brut) la coupe (8cl.)	7,50 €	
CHAMPAGNE TAITTINGER (Brut Réserve)	60,00 €	
CHAMPAGNE PERRIER JOUËT GRAND BRUT	70,00 €	
CHAMPAGNE RUINART (Blanc de Blancs)	100,00 €	

## Vins blancs

DOMAINE DU TARIQUET (Vin de Pays des Côtes de Gascogne)	23,00 €	
CHÂTEAU DE MARSAN (Bordeaux Blanc - Vignobles Gonfrier)	22,00 €	12,50 €
CHÂTEAU TOUR DE MIRAMBEAU (Entre-deux-mers)	26,00 €	15,00 €
CHÂTEAU ST ROBERT (Graves)	26,50 €	15,00 €
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 <sup>ères</sup> Grives	26,00 €	
CHÂTEAU HAUT PICK (Sauternes)	38,00 €	
BOURGOGNE - MAISON LOUIS LATOUR MEURSAULT "GOUTTE D'OR"	90,00 €	

## Vins rosés

CLAIRET CAVE DE QUINSAC (Bordeaux Clairet)	22,00 €	12,50 €
CHÂTEAU DE MARSAN (Bordeaux Rosé - Vignobles Gonfrier)	22,00 €	12,50 €
ESTANDON HERITAGE (Côtes de Provence)	26,50 €	14,00 €
DOMAINE D'OTT (Bandol)	48,00 €	

## Vins au verre

	12 cl
MADEMOISELLE L (De LA LAGUNE) (Haut-Médoc)	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 <sup>ères</sup> Grives	5,00 €
CHÂTEAU TOUR DE MIRAMBEAU (entre-deux-mers)	5,00 €
ESTANDON HERITAGE (Côtes de Provence)	5,50 €
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 VIEUX CLÉMENT (10 ans)	15,00 €
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 -