



## Les Entrées

Soupe de poisson (croûtons, rouille, fromage)	12,50 €
Tartare de saumon, pomme verte, crème citronnée	16,50 €
Les Oeufs "Mayo" du Kayoc, façon mimosa	9,50 €
Petits calamars (chipirons) à la persillade	16,50 €
Thon en feuille de nori, mousse avocat, sauce soy-foy	18,50 €
Terrine de foie gras, insert de magret, compotée pomme rhubarbe	21,50 €

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

6 huîtres.....	14,50 €
9 huîtres.....	20,50 €
12 huîtres.....	26,50 €

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)	54,00 €
Assiette de fruits de mer (4 huîtres, bulots, crevettes, coquillages, 2 langoustines, bigorneaux)	37,50 €
Bulots, aioli	17,00 €
Assiette de langoustines mayonnaise	28,50 €
Rosace de belles crevettes mayonnaise	18,50 €

## Les Salades

Landaise au magret fumé et aux gésiers confits Salade, tomate, magret de canard fumé, gésiers de canard confit, maïs, croûtons .....Supplément foie gras .....	19,50 € 9,50 €
Salade Grecque Romaine, feta, concombre, tomate, oignon rouge, olives noires, croûtons, huile d'olive & citron	19,50 €
Taboulé Libanais Boullgour, concombre, tomate, menthe, citron, huile d'olive, persil	19,50 €
Burratina crémeuse, tomates multicolores, huile d'olive au basilic	19,50 €

**Plat végétarien au gré du Chef 19,50 €**

## Les Poissons (grillés à la plancha)

Poisson du moment (voir au tableau)	
Sardines grillées au gros sel de Guérande (selon saison) écrasé de pommes de terre Maison	20,50 €
Pavé de cabillaud, caviar d'aubergines, cébette, sauce salsa verde	26,00 €
Pavé de saumon, mousseline de patates douces, chou pak choï, sauce matelotte	27,00 €
Gambas snackées, fregola sarda façon risotto, pesto	28,00 €
Saint-Jacques, lentilles vertes du Puy, siphon coco, dés de chorizo	29,00 €
Belle Sole meunière, pommes grenaille	40,00 €
La parillada de poissons grillés (selon marché), écrasé de pommes de terre Maison, sauce salsa verde	33,00 €

**Moules façon Kayoc, frites fraîches 19,50 €**

## Les Viandes

Entrecôte grillée, beurre maître d'hôtel, pommes grenaille	29,00 €
Pièce du boucher, sauce Robert, frites fraîches	25,00 €
Ballotine de poulet aux herbes, risotto crémeux, crème de truffe	27,00 €
Côte de cochon Duroc (340gr), échalotes confites, gnocchi, jus au thym	31,00 €
Carpaccio de bœuf et frites fraîches	22,00 €
LES TARTARES DE BOEUF AU CHOIX, frites fraîches "le Classique" / "le Thai"	23,00 €
Assiette de frites fraîches	6,00 €
Salade verte	3,50 €

**Le Burger du Berger 20,50 €**

Fromage de brebis, bacon, steak, sauce Burger et frites fraîches

## Fromages et Desserts Maison

Nos desserts sont élaborés avec du chocolat "Valrhona"

Fromage Ossau Iraty AOP (et sa confiture de cerise)	10,00 €
Mousse au chocolat blanc	9,00 €
Canelés Bordelais, crème au café et glace vanille	9,00 €
Gaspacho aux fruits rouges	9,00 €
Carrot cake	9,00 €
Crème brûlée à la vanille	9,00 €
Fraises au sucre ou chantilly (selon saison)	9,00 €
Carpaccio d'ananas frais, boule de glace vanille	9,00 €
Profiteroles au chocolat	11,50 €
Mangue rôtie, sablé romarin et coulis mangue	9,50 €
Café ou Thé gourmand	12,50 €
Irish Coffee (Jameson)	12,00 €
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	10,50 €
Café ou Chocolat liégeois	10,50 €
Profiteroles au chocolat	11,50 €
Amiral Sorbet poire, alcool de poire	10,50 €
Banana Split Banane, glace vanille, chocolat, fraise, chocolat chaud, chantilly	10,50 €

## Cocktails

Americano Maison Le meilleur du monde 18 cl.	9,50 €
Spritz Aperol 15 cl.	9,50 €
Spritz Campari 15 cl.	10,50 €
Lillet Tonic 15 cl.	8,50 €
Mojito Havana, citron vert, menthe fraîche, cassonade, eau gazeuse	9,50 €
Cancha Havana 7 ans, miel, citron vert, eau gazeuse	12,50 €
Grand T Grand Marnier, thé glacé aux agrumes, eau pétillante, citron	9,50 €
Caipirinha Cachaça, citron vert, sucre roux	9,00 €
Ti-Punch Rhum Clément, citron vert, sucre de Canne	9,00 €
Daïquiri Havana, citron vert, cointreau, sucre roux	9,00 €
Piña Colada Havana, sirop de noix de coco, jus d'ananas	9,50 €
Margarita Téquila, citron vert, cointreau, sucre de Canne	9,50 €

### Sans alcool

Crodino Virgin Spritz 17.5 cl Apéritif pétillant aux notes d'agrumes et d'épices	6,00 €
Bora Bora Pulco citron vert, purée de fraise, limonade et menthe fraîche	8,00 €
Florida jus d'orange, jus d'ananas, sirop fraise, Pulco citron vert	8,00 €

## Apéritifs

Americano Maison 18 cl "le meilleur du monde"	9,50 €
Spritz Apérol 15 cl	9,50 €
Spritz Campari 15 cl	10,50 €
Lillet Tonic 15 cl	8,50 €
Lillet blanc/rouge/rosé - apéritif bordelais 8 cl	6,00 €
Verre de Sauternes 12 cl	7,00 €
Champagne la coupe 12 cl	11,00 €
Kir 12 cl	6,00 €
Kir Royal 12 cl	11,50 €
Verre de Sangria 12 cl	6,00 €
Whisky, Gin, Vodka 4 cl	8,00 €
Jack Daniel's 4 cl	8,50 €
Chivas 12 ans 4 cl	12,00 €
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) "Votre eau minérale naturelle d'Arcachon de génération en génération depuis 1925"	5,00 €
Perrier (33 cl)	4,50 €
Vittel (25cl)	4,00 €

## Boissons Chaudes

Expresso / Expresso décaféiné	2,70 €
Double Expresso	4,20 €
Café allongé	2,70 €
Thé / Infusion (Dammann)	4,00 €
Grand crème	4,50 €
Cappuccino (chantilly)	5,00 €
Chocolat chaud	4,50 €
Chocolat viennois	5,00 €
Irish Coffee (Jameson)	12,00 €
Café créole (Rhum)	12,00 €
French Coffee (Cognac)	12,00 €

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 38.00 €

### 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
- Les œufs "Mayo" du Kayoc, façon mimosa
- Petits calamars "chipirons" à la persillade
- Gravlax de saumon, brunoise de betteraves acidulées
- Bulots, aïoli
- Salade Landaise au magret fumé et aux gésiers confits

### Plat au choix

- Poissons du moment : voir au tableau
- Pavé de cabillaud, écrasé de pomme de terre Maison, sauce salsa verde
- Pavé de saumon grillé, écrasé de pommes de terre Maison, sauce matelotte
- Moules façon Kayoc, frites fraîches
- Sardines grillées (selon saison) au gros sel de Guérande, écrasé de pommes de terre Maison
- Pièce du boucher, sauce Robert, frites fraîches
- Tartare de boeuf "le classique", frites fraîches
- Carpaccio de boeuf, frites fraîches

### Dessert au choix

- Assiette d'Ossau Iraty AOP
- Mousse au chocolat blanc
- Carpaccio d'ananas frais, boule de glace vanille
- Glace ou sorbet (2 boules)
- Fraises au sucre ou chantilly (selon saison)
- Crème brûlée à la vanille
- Canelés Bordelais, crème au café, glace vanille
- Carrot cake

Café ou Thé gourmand ou Irish Coffee + 4.00 €

Tout autre changement de dessert à la carte : supplément 3.00 €

## Formule du Midi à 23.00 € (jusqu'à 15h00)

### Entrée

- Soupe de poissons (croûtons, rouille, fromage)
- Salade de gésiers confits
- Les œufs "Mayo" du Kayoc, façon mimosa

### Plat

- Pièce du boucher, sauce Robert, frites fraîches
- Sardines grillées au gros sel de Guérande (selon saison) écrasé de pommes de terre Maison
- Pavé de saumon grillé, sauce matelotte, écrasé de pommes de terre Maison
- Carpaccio de boeuf, frites fraîches

### Dessert

- Glace (2 Boules)
- Crème brûlée à la vanille
- Carrot cake

### Au Choix

1 Entrée + 1 Plat

OU

1 Plat + 1 Dessert

### Le Burger du Berger

20,50 €

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

### Menu Enfants - 10 ans

13.00 €

Steak haché maison  
ou poisson du chef  
Pommes frites fraîches  
2 boules de glace ou  
mousse au chocolat blanc

Moules frites  
Supplément 2,50 €

## Vins rouges

	37,5 cl	75 cl	150 cl
CHÂTEAU DE MARSAN (1 <sup>ères</sup> Côtes de Bordeaux - Vignobles Gonfrier)	13,00 €	22,00 €	
CHÂTEAU LA PIERRIERE (Côtes de Bordeaux)	13,00 €	23,50 €	
CHÂTEAU CLARE (Graves)		25,00 €	
CHÂTEAU LA VAISINERIE Cuvée Quercus (Puisseguin Saint-Emillion)		27,00 €	
MOUTON CADET Cuvée Héritage (Bordeaux)		28,00 €	
CHÂTEAU HAUT FRANCARNEY (Canon Fronsac)		39,00 €	
CHÂTEAU DAVID (Médoc)	15,50 €	27,00 €	
CHÂTEAU JOANIN BECOT (Côtes de Castillon)		43,00 €	
CHÂTEAU MEJEAN (Graves)		40,00 €	
CHÂTEAU LAGRAVE MARTILLAC (Pessac-Léognan)	22,00 €	43,00 €	
CHÂTEAU LATOUR MARTILLAC (Pessac-Léognan)		62,00 €	
CHÂTEAU BROWN (Pessac-Léognan)		60,00 €	
CHÂTEAU BARET 2015 (Pessac-Léognan)		40,00 €	
CHÂTEAU DE VILLAMBIS (Haut-Médoc)		36,00 €	
CHÂTEAU DE PEZ (Saint-Estèphe)	32,00 €	60,00 €	130,00 €
MOULIN DE LA LAGUNE (Haut-Médoc)		36,50 €	
TINTO ITURRIA (Toro, Espagne)		34,00 €	
RÉSERVE DE LA COMTESSE (Pauillac)		85,00 €	175,00 €
CHÂTEAU FONREAUD (Listrac)		38,00 €	
ESPRIT DE JEAN VOISIN (Saint-Emillion Grand Cru)		38,00 €	

Pichet de Sangria (1 litre) 22,00 €

## Champagnes & Vin effervescent

CHAMPAGNE IRROY (Brut)	la coupe (12cl.)	11,00 €
CHAMPAGNE TAITTINGER (Brut Réserve)		70,00 €
CHAMPAGNE PERRIER JOUËT GRAND BRUT		80,00 €
CHAMPAGNE RUINART (Blanc de Blancs)		115,00 €
AGRICOLA ALBA - PROSECCO DOC	le verre (12cl.)	6,50 € 30,00 €

## Vins blancs

DOMAINE DU TARIQUET (Vin de Pays des Côtes de Gascogne)	24,00 €	48,00 €
DOMAINE DU TARIQUET (Vin de Pays des Côtes de Gascogne) 1 <sup>ères</sup> Grives	28,00 €	58,00 €
CHÂTEAU DE MARSAN (Bordeaux Blanc - Vignobles Gonfrier)	13,00 €	22,00 €
CHÂTEAU TOUR DE MIRAMBEAU (Entre-deux-mers)	15,00 €	27,50 € 58,00 €
CHÂTEAU DE LANDIRAS (Graves)	16,00 €	29,00 €
CHÂTEAU LAGRAVE MARTILLAC (Pessac-Léognan)		43,00 €
CHÂTEAU LATOUR MARTILLAC (Pessac-Léognan)		58,00 €
CHÂTEAU ROUMIEU HAUT-PLACEY (Sauternes)		39,00 €
BOURGOGNE - MAISON LOUIS LATOUR MEURSAULT "GOUTTE D'OR"		95,00 €

## Vins rosés

CLAIRET CAVE DE QUINSAC (Bordeaux Clairet)	12,50 €	22,00 €
CHÂTEAU DE MARSAN (Bordeaux Rosé - Vignobles Gonfrier)	13,00 €	22,00 €
ESTANDON HERITAGE (Côtes de Provence)	16,00 €	28,00 € 58,00 €
WHISPERING ANGEL (Côtes de Provence - Caves d'Esclans)		45,00 € 92,00 €
DOMAINE D'OTT (Bandol)		50,00 €

## Vins au verre

	12 cl
MOULIN DE LA LAGUNE (Haut-Médoc) - Rouge	6,50 €
ESPRIT DE JEAN VOISIN (Saint-Emillion Grand Cru) - Rouge	6,50 €
DOMAINE DU TARIQUET (Vin de Pays des Côtes de Gascogne) - Blanc	5,50 €
DOMAINE DU TARIQUET 1 <sup>ères</sup> Grives (Vin de Pays des Côtes de Gascogne) - Blanc	6,00 €
CHÂTEAU TOUR DE MIRAMBEAU (Entre-deux-mers) - Blanc	6,00 €
ESTANDON HERITAGE (Côtes de Provence) - Rosé	6,00 €
CHÂTEAU ROUMIEU HAUT-PLACEY (Sauternes) - Blanc	7,00 €

## Digestifs

	4 cl
COGNAC	
HENNESSY XO	18,00 €
HENNESSY VS	9,00 €
ARMAGNAC	
TARIQUET BAS ARMAGNAC XO	9,00 €
TARIQUET BAS ARMAGNAC "LE LEGENDAIRE"	13,00 €
POIRE	
POIRE BRANA	15,00 €
RHUM	
VIEUX CLÉMENT (10 ans - Martinique)	15,00 €
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 -