

## 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

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

Moules frites  
Supplément 2,50 €

Menu Enfants  
- 10 ans

13.00 €

## 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 -