



### Menu à 20 €

#### Amuses Bouches

---

#### Salade Landaise

(Lardons, gésiers, magret, croutons, pignons)

ou **Terrine et sa Salade de noix**

ou **Emincé de Saumon** (fumé)

ou **Salade Paysanne**

(Assortiment de fromages, jambon de pays, tomates et noix)

---

#### Pavé de Boeuf

ou **Sélection du marché**

ou **Confit de Canard**

ou **Rumsteack à la crème de Cèpes**

---

#### Choix de desserts

ou

ou

ou

ou

ou

ou

ou

ou

ou

### Menu à 24 €

#### Amuses Bouches

---

#### Foie gras de Canard Maison

(2 tranches)

#### Feuilletté de Moules

#### Salade gourmande

(Crevettes, gésiers, saumon et magret fumés, pignons)

#### assiette de 8 Huîtres et sa garniture

---

#### Magret de Canard sauce au miel

#### Sélection du marché

#### Filet de Rouget

#### Dorade au Four

---

#### Tarte Tatin

#### Nègre en chemise

#### Ronde des glaces

#### Fondant au chocolat

### Menu à 33 € en Tout compris

#### Apéritif «Le Vigneron» et ses Amuses-bouches

---

#### Terrine de Foie Gras maison

#### Foie frais poêlé sur crêpe de salade

*Servis avec son verre de loupjac*

---

#### Magret de canard

#### Brochette d agneau grille

#### Pavé de boeuf

*et son verre de Haut-Médoc*

---

#### Assortiment de fromage avec confiture de cerise

*et son verre de Haut-Médoc*

---

#### Assiette de Desserts sur sa crème Anglaise

---

#### Café compris

### Menu Enfant à 10€

*Charcuteries, Steak haché Frites, Glaces + boisson*





# La Carte



Prix nets

## Apéritifs

	€
Crémant de Bordeaux (btle)	25,00
Cocktail du Vigneron 15 cl	5,00
Cocktail tournebride 20 cl	9,00
Kir Royal 15 cl	8,50
Coupe de Champagne 15 cl	8,50
Verre de Sauternes 15 cl	6,00
Lillet, Porto, Martini, Suze 12 cl	5,00
Ricard, 51 2 cl	5,00
Américano Maison 15 cl	6,00
Bourbon, Malt, Whisky 4 cl	6,00

## Entrées

	€
Salade Gourmande	13,00
Foie Gras de Canard (2 tranches)	15,00
Salade Landaise à l'émincé de magret fumé	13,00
12 huitres et leurs garnitures	16,50
Omelette aux cèpes	14,00
Salade Périgourdine	16,00
Foie frais de Canard poêlé au Sauternes	16,00

## Entrées et Poisson

	€
Nage de Saint-Jacques	16,00
Poêlée de Crevettes persillade	14,00
Saint-Jacques aux cèpes	17,00
Lamproie à la Bordelaise	/
Filet de Rouget au Piment d'Espelette	15,00
Dorade sauce provençale	18,00

## Viandes

	€
Pièce du Boucher à la senteur des sous-bois (280gr)	16,00
Pavé de Boeuf grillé (280gr)	15,00
Magret de Canard au Miel	16,00
Brochette d'Agneau grille	16,00
Confit de Canard	14,00

*Origine de nos viandes : France*

Une Carafe d'eau est mise à votre disposition



*Prix net*