

CARTE DES BOISSONS



LES PLANCHES
ÉPHÉMÈRES

SAISON 2021

SOFTS

Abatilles 50 cl plate/pétilante	3,50
Abatilles 1 L plate/pétilante	5,00
Sodas (Coca, Fanta, Sprite, Fuze Tea)	3,50
Pago (Orange, Tropical, ACE, Fraise, Pomme, Ananas)	3,50
Red Bull	5,00

BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,50
Café long	3,50
Cappuccino	4,00
Chocolat chaud	3,50
Thés/Infusions	4,00

BIÈRES

Bières Pression

Budweiser 25 cl	4,00
Budweiser 50 cl	7,00
Leffe 25 cl	4,50
Leffe 50 cl	8,00
Ginette Blanche Bio 25 cl	4,50
Ginette Blanche Bio 50 cl	8,00

Bières Bouteilles

Corona Bouteille 33 cl	7,00
Cubanisto 33 cl	7,00
Goose IPA 33 cl	7,00

COCKTAILS PREMIUM

Mojito (Rhum Bacardi 4 Años, Eau Gazeuse, Sucre, Menthe, Citron vert)	10,00
Moscow Mule (Vodka Ciroc, Ginger Beer, Citron vert)	11,00
Le Gin To' à la Française (Gin G'vine, Tonic, Citron vert)	11,00
Sunset Spritz (Aperol, Prosecco, Eau Gazeuse, Orange)	9,00
Carribbean Mule (Rhum Bacardi 4 Años, Ginger Ale, Citron vert)	10,00
St Germain Spritz (St Germain, Prosecco, Eau Gazeuse, Zeste de Citron)	12,00
June Tea (Gin June Pêche, Thé Glacé, Citron vert)	9,00
Virgin Martini (Martini Vibrante ou Floreale)	6,00

Prix nets en euros. Service compris. Saison 2021.



CHAMPAGNES

	Verre	Bouteille
Moët & Chandon Brut	10,00	70,00
Moët & Chandon Brut - Magnum	-	170,00
Moët & Chandon Ice	12,00	90,00
Moët & Chandon Rosé	-	90,00
Ruinart Brut	-	110,00
Ruinart Blanc de Blanc	-	140,00
Ruinart Blanc de Blanc - Magnum	-	320,00
Dom Perignon	-	290,00

VINS

Blancs

	Verre	Bouteille
Dourthe N1 (Bordeaux) 2019	5,00	25,00
Les Fumées Blanches (Côtes-de-Gascogne) 2020	5,00	25,00
UBY Moelleux (Côtes-de-Gascogne) 2020	5,00	27,00
Les Parcelles (Bordeaux) 2019	6,00	29,00
L'Unique (Vin blanc sec du Béarn) 2020	-	29,00

Rosés

Dourthe N1 (Bordeaux) 2020	5,00	25,00
Les Fumées Blanches (Côtes-de-Gascogne) 2020	5,00	25,00
Les Parcelles (Bordeaux) 2020	6,00	29,00
M de Minuty (Provence) 2020	7,00	35,00
M de Minuty (Provence) 2020 - Magnum	-	75,00
Rose et Or (Provence) 2020	-	49,00

Rouges

Dourthe N1 (Bordeaux) 2019	6,00	26,00
Domaine de Brusset (Côtes-du-Rhône) 2019	7,00	29,00
Clos de la Siete (Argentine) 2018	-	37,00
Le Cadet de Larrivet (Pessac-Léognan) 2016	8,00	39,00
Esprit de Chevalier (Pessac-Léognan) 2016	-	58,00
Connétable de Talbot (Saint-Julien) 2011	-	65,00
Haut Marbuzet (Saint-Estèphe) 2015	-	90,00
La Dominique (Saint-Emilion) 2015	-	110,00
Cos d'Estournel (Saint-Estèphe) 2007	-	220,00

PREMIUM SPIRITS

Verre

Gin

Supplément Tonic 2€

Floraison	9,00
June Pêche	7,00
June Poire	7,00
Nouaison	11,00

Vodka

Supplément Red Bull 2€

Ciroc	9,00
Ciroc aromatisée Mangue	9,00
Ciroc Fruits Rouges	9,00

Rhum

Bacardi 4 Años	8,00
Bacardi 8 Años	10,00
Santa Teresa	13,00

Whisky

Copper Dog	8,00
Kornog	15,00

Tequila

Casamigos Reposado	10,00
--------------------	-------

APERITIFS/DIGESTIFS

Ricard	3,00
Get 27	5,00
Armagnac Labene Vieille Réserve	8,00
Armagnac Labene 1999	11,00

Prix nets en euros. Service compris. Saison 2021.

MENU BRASSERIE

Service du lundi au samedi de 12h à 15h



LES PLANCHES
ÉPHÉMÈRES

ENTRÉES

Gaspacho de tomates, émulsion au lard, chips de Serrano	8,00
Tomates, Mozzarella di Buffala et vinaigrette au basilic	8,00
Rosace de Saumon Gravlax , espuma aux herbes	10,00
Parfait de foie gras, gelée aux fruits rouges	14,00

PLATS

Plat du jour (à la semaine)	12,90
Cheeseburger, frites de patates douces et salade verte	16,00
Poke Bowl du chef au saumon mariné	18,00
Poke Bowl du chef façon exotique au poulet	18,00
Tartare de Bœuf préparé - 160g origine France frites de patates douces et salade verte	18,00
Entrecôte, (origine France) frites de patates douces et salade verte	24,00
Assiette de 6 huîtres Les Vedettes du Cap-Ferret	9,00
Assiette de 12 huîtres Les Vedettes du Cap-Ferret	17,00

DESSERTS

Salade de fruits frais	5,00
Mousse légère au cacao et spéculoos	8,00
Moelleux au chocolat, cœur coulant au caramel beurre salé	8,00
Tarte au citron meringuée	8,00
Tiramisu	8,00
Café gourmand	10,00
Pot de glace Sorbet d'Amour (Parfum au choix)	
1 Boule 3 € 2 Boules 4,5 € 3 Boules 5,5 €	

BRUNCH

Le dimanche
de 12H00 à 15H30

25 €

LE SALÉ

Œufs brouillés et bacon,
saucisse et tomates
provençales,
succulent pan con
tomates et ail
accompagné d'une
poêlée forestière

LE SUCRÉ

Délicieux pancakes
maison et sa pâte
à tartiner chocolat
ou sirop d'érable
Mini muffin au chocolat
et milkshake fraise

MENU ENFANT

12 €

Nuggets de poulet,
Frites de patates douces
Mousse au chocolat

MENU TAPAS

Service du lundi au dimanche de 18h à 22H30



LES PLANCHES
ÉPHÉMÈRES

À PARTAGER

Planche de charcuterie Abotia Maison Peio, beurre doux, guindillas	30,00
Planche Mixte <i>(Charcuterie Abotia Maison Peio et fromage du Pays basque)</i>	30,00
Côte de Bœuf au sel de Guérande, échalotes confites et frites de patates douces <i>(1,2 kg - Origine France)</i>	65,00
Frites de patates douces	6,00
Légumes croquants, sauce citron ciboulette <i>(Radis, concombre, carottes, tomates cerises, chou-fleur)</i>	10,00
Burrata à l'huile de truffe	15,00
Terrine Maison Peio au Piment d'Espelette	10,00
Saumon Gravlax	12,00
Assiette de 6 huîtres Les Vedettes du Cap-Ferret	9,00
Assiette de 12 huîtres Les Vedettes du Cap-Ferret	17,00
Plateau Sushis Thon & Saumon	29,00
Plateau Sushis Assortiment	29,00
6 Croquetas à partager - Jambon Ibérique ou Morue	15,00
12 Croquetas à partager - Jambon Ibérique ou Morue	28,00

CÔTÉ SUCRÉ

Planche de mignardises <i>(Canelés, tarte au citron, tarte tatin, tropézienne, macaron chocolat)</i>	15,00
---	-------



By La Table de l'Hippodrome

Prix nets en euros. Service compris. Saison 2021.