

# l'Ardoise

RESTAURANT

Les suggestions du jour sont préparées au quotidien, en fonction des offrandes de la mer, du bon vouloir de la terre et de l'humeur du chef.

## Au commencement

Terrine de cochon maison aux noisettes et confit de figues	6.5 € *
Bouillon thaï aux légumes et crevettes	8.5 €
Tatin de légumes de saison parfumée à l'huile de romarin	6.5 € *
Oeuf en meurette	6.5 € *
Carpaccio de Saint-Jacques à la mangue et au citron vert	11 €
Croustillant de camembert au lait cru et cranberries	6.5 € *



## Pour continuer

Tartare de bœuf (Fr) coupé minute préparé @	15 €
Dos de cabillaud vapeur pêche MFC, lait de coco et curry	9.9 € *
Omelette aux cèpes @	13.8 €
Suprême de poulet sauce moutarde & estragon	9.9 € *
Bavette d'ail (Fr) échalotes confites @	15 €
Assiette Veggie (tatin de légumes / coleslaw / bouillon thaï)	9.9 € *
Salade César	9.8 € *
Omelette au choix jambon / fromage @	9.8 € *
Entrecôte de bœuf sauce crémeuse de brebis basque @	16.9 €
Lasagne de bœuf	9.8 € *
Tartare de thon avocat sésame et citron vert @	15.9 €

@ Accompagnement frites ou salade ou les 2 (+3€)



## Pour finir (déjà)

Café gourmand	7.5 €
Ardoise de Brebis bleu Basque	6.5 € *
Nage de fruits de saison et sorbet citron vert Basilic maison	6.5 € *
Tatin pomme et mangue et crème glacée vanille maison	8 €
Camembert au lait cru	6.5 € *
Mystère maison	6.5 € *
Faiselle saveurs salées ou sucrées	6 € *
Mi-cuit chocolat au caramel beurre salé	6.5 € *
Tiramisu poire cacao	6.5 € *



## Déjeuner en semaine

 **Formule**  
**2 assiettes**

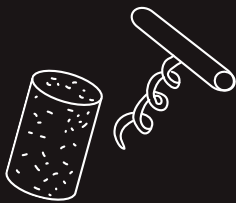
**13,90 €**

Entrée\* + Plat\*  
ou Plat\* + Dessert\*

 **Formule**  
**3 assiettes**

**21,90 €**

Entrée\* + Plat\* + Dessert\*



## LES VINS DE PRESTIGE

	75 cl	37.5 cl	Verre @
Château Roquegrave Médoc Cru Bourgeois <i>Appellation Médoc Contrôlée</i>	30.00 €	4.50 €	
Château La Rose Chatain <i>Appellation Lalande de Pomerol Contrôlée</i>	36.00 €	5.50 €	
Château Haut Lagrange <i>AOC Pessac-Léognan</i>	38.00 €	21,00 €	6.50 €

## LES VINS ROUGES

	75 cl	37.5 cl
Château des Tuilières <i>Bordeaux AOC</i>	18.00 €	12.00 €
Château Bégadan <i>Cru artisan</i>	23.00 €	/
Château Le Breuil <i>Côte de Bourg AOC</i>	19.00 €	13.00 €
Château Boyrein <i>Graves AOC</i>	20.00 €	14.00 €
Château Bouteilley <i>Côtes de Bordeaux AOC</i>	19.00 €	13.00 €

## LES VINS ROSÉS

	75 cl	37.5 cl	Verre @
Clairet de Quinsac <i>AOC</i>	17.00 €	11.00 €	4.20 €
Rosé de Quinsac <i>AOC</i>	18.00 €	/	3.90 €
Château des Tuilières <i>Bordeaux AOC</i>	/	12.00 €	/

## LES VINS BLANCS

	75 cl	37.5 cl	Verre @
Château Boyrein <i>Graves AOC</i>	22.00 €	16.00 €	4.20 €
Château la Gravière <i>AOC Entre 2 Mers</i>	17.00 €	11.00 €	3.80 €
Château Pranzac <i>Bordeaux melleux</i>	20.00 €	/	4.00 €

## LE CHAMPAGNE

Blin 75 cl 35 €

## LES APÉRITIFS

Ricard	2 cl	3.90 €
Lillet (rouge, rosé, blanc)	6 cl	4.90 €
Kir (mûre, cassis)	12 cl	3.90 €
Martini (rouge, blanc)	6 cl	4.90 €
Suze	6 cl	4.90 €
Rhum blanc agricole	4 cl	4.80 €
Gin Hendricks	4 cl	5.50 €
Vodka "Pyla"	4 cl	4.80 €
Tequila	4 cl	4.80 €

## LES COCKTAILS

Mocova <i>(Vodka Pyla, Schweppes, jus de pamplemousse, sirop de fraise)</i>	15 cl	9.00 €
Cuba Libre <i>(Rhum blanc agricole Clément, Coca cola, jus de citron)</i>	15 cl	8.00 €
Gin Tonic <i>(Gin Hendricks, Schweppes)</i>	15 cl	9.50 €
Tequila Matador <i>(Tequila, jus de citron, jus d'ananas)</i>	15 cl	8.00 €

## LES WHISKIES

Dalwhinie	4 cl	7.00 €
Jameson	4 cl	7.00 €
Glenkinchie	4 cl	7.00 €
Talisker	4 cl	7.00 €
Oban	4 cl	7.00 €
Cragganmore	4 cl	7.00 €
Lagavulin	4 cl	9.00 €
Grants	4 cl	4.00 €

## LES EAUX ET SODAS

Jus de fruits <i>(orange, ananas, abricot, tomates)</i>	25 cl	3.80 €
Sirop à l'eau	25 cl	2.00 €
Limonade/Diabolo	25 cl	3.80 €
Perrier	33 cl	3.80 €
Coca-Cola	33 cl	3.80 €
Coca-Cola zéro	33 cl	3.80 €
Redbull	25 cl	5.00 €
Orangina	25 cl	3.80 €
Ice-tea	25 cl	3.80 €
Les Abatilles <i>plate ou pétillante</i>	50/100 cl	3.00/4.00 €

## LES BIÈRES

Pression		
- Grimbergen	25/50 cl	4.50/8.20 €
- 1664	25/50 cl	4.10/7.60 €
- Panaché/Monaco	25 cl	4.00 €
Bouteille		
Desperados	33 cl	4.00 €
Hoegaarden	33 cl	4.00 €
Leffe Ruby	33 cl	4.00 €

## LES DIGESTIFS

Get 27	4 cl	4.80 €
Armagnac XO	4 cl	6.50 €
Cognac VSOP	4 cl	5.80 €
Fine Champagne		
Grand Marnier	4 cl	4.80 €
Bailey's	4 cl	4.80 €

## LES BOISSONS CHAUDES

Café / Décaféiné	1.50 €
Café Double	2.50 €
Thé <i>(Darjeeling, Earl Grey, Ceylan, vanille, thé vert)</i>	2.50 €
Infusion <i>(camomille, verveine)</i>	2.50 €