

BAR DE LA MARINE

Frédéric Coiffé
Maître Cuisinier de France

Au détour de mes voyages

Les petites crevettes de la Garonne (<i>selon arrivage, à partir de juin</i>) <i>Pêchées par Jean-Marie, cuites à l'anis étoilé, à picorer à l'apéro</i>	8,00€
La figue au foie gras de la ferme de Berchats <i>La figue confite farcie au foie gras, une pièce pour deux personnes à partager</i>	8,00€
Gua Bao Bun <i>Deux petits pains vapeurs au porc laqué aux épices, coriandre fraîche, cacahuètes</i>	8,00€
Dim sum <i>Neuf raviolis chinois de madame Lee, crevettes, porc, sauce aigre douce</i>	14,00€

Les planches

À partager pour 2/3 personnes

La veggie <i>Houmous pois chiche, pastèque, melon, wrap's crudités, tomates cerises, olives</i>	19,00€
Charcuterie <i>Saucisson, jambon de coche Arrossagaray, terrine maison, chorizo, rillettes, cornichons</i>	20,00€
La mixte <i>Saucisson, jambon de coche, terrine maison, chorizo, rillettes assortiment de fromages</i>	20,00€

Le brasero

La viande de race Simmental de la maison Gautier au marché des capu !
Nos viandes sont coupées en morceaux sur une planche afin de favoriser le partage.

L'entrecôte à la bordelaise <i>Cuite au brasero, pommes rissolées en persillade, coulis de piquillos, échalotes confites. 300 grammes à partager pour 2 personnes, ou pas !</i>	20,00€
La côte de boeuf (20/30 minutes d'attente) <i>Pièce de 1,2 kg cuite au brasero puis découpée pour 3 personnes. Pommes rissolées en persillade, coulis de piquillos, échalotes confites.</i>	55,00€
Le magret de canard de la basse-cour de Castelnau <i>Un magret entier (environ 500 grammes) cuit au brasero, pommes rissolées en persillade. Coupé et à partager pour 2 personnes, ou pas !</i>	22,00€
Les chipirons <i>Cuits au brasero à l'espagnole, poivrons, ail confit et piment. Sur planche à partager pour 2 personnes ou pas.</i>	20,00€

Les sucreries

Mes indétrônables Chouk's <i>Trois petits choux, crème légère vanillée</i>	4,50€
Un gros Z'éclair à partager <i>Pour 2 à 3 personnes, crème légère au chocolat</i>	12,00€

Les boissons

Bière blonde Jenlain	25 cl	4,00€	Mojito le classique	8,00€
Bière blonde Jenlain	50 cl	7,00€	Gin tonic «classic» Beefeater	8,00€
Bière blanche Jenlain	25 cl	4,50€	Lillet tonic	6,00€
Bière blanche Jenlain	50 cl	8,00€	Caipirinha	8,00€
Bière Mascaret bio IPA bouteille	33 cl	5,00€	Spritz «retour de Venise»	9,00€
Bière Mascaret bio blanche	33 cl	5,00€	Spritz bordelais, lillet, crémant de Bdx	9,00€
Coca basque Euskola	33 cl	4,50€	Vodka Bloody Mary	8,00€
Coca basque Euskola 0% sucre	33 cl	4,50€	Get 27 - Get 31	6,00€
Orangina secouez, secouez-moi hein	33 cl	4,00€	Punch planteur retour des îles	5,00€
Pur jus de fruits Le Coq Toqué bio (orange sanguine, abricot, pommes, tomate)	25 cl	4,50€	Ricard piscine noyé	4 cl 4,00€
Perrier	33 cl	3,50€	Ti punch rhum, sirop de canne, citron vert	4 cl 6,00€
Sirop à l'eau	25 cl	2,00€	Whisky JB	4 cl 6,00€
			Whisky Jack Daniel's	4 cl 8,00€
			Whisky Chivas	4 cl 10,00€
			Rhum coca, Havana cuba libre	4 cl 8,00€
			Rhum Diplomatico	4 cl 9,00€
			Cognac, Armagnac	4 cl 9,00€
			Shooter de mamie, rhum arrangé	3,00€
			Le mètre de shooter (10)	28,00€

Cocktails sans alcool

Virgin Mojito	7,00€
Virgin gin tonic bio	7,00€
Le cocktail multifruits	6,00€
Ginger beer Hysope bio	4,50€

Le chef adore les gins, alors demande la carte des gins du monde avec plus de 30 références.

Tu vas kiffer !

Les vins

ROUGE

	Verre	Bouteille
Bordeaux supérieur - 2014 - Que pour les garçons et les filles sages	4,50€	19,00€
Blaye Côtes de Bordeaux - 2018 - Château La Gamaye Prestige	5,00€	22,00€
Graves - 2020 - Château Auney L'hermitage - Bio	5,50€	27,00€
Pessac - Léognan - 2020 - Château d'Eyrans	6,50€	31,00€
Saint-Emilion - 2019 - Clos Hédoné		41,00€
Saumur - 2021 - Arnaud Lambert Clos Mazurique - Bio		28,00€
Mendoza - 2017 - Alpamenta Natal Malbec - Argentine Bio		29,00€
Douro - 2018 - Carm Portugal Bio		26,00€

ROSÉ

Bordeaux Rosé - 2021 - Domaine du Bourdieu - Bio	4,50€	19,00€
Côtes de Provence - 2020 - Château Mentone Emotions - Bio	6,00€	24,00€

BLANC

Entre deux Mers - 2021 - Domaine du Bourdieu - Bio	4,50€	19,00€
Minho - 2019 - Soalheiro Allo - Portugal	5,00€	22,00€
Côtes de Gascogne - 2021 - Domaine du Rey Manseng Moelleux	5,50€	22,00€

LES BULLES

Champagne - Pietrement Renard - O Prétexte	10,00€	54,00€
Champagne - Pietrement Renard - O Prétexte magnum 1,5L		95,00€
Crémant de Bordeaux - Domaine du Bourdieu - Bio		20,00€
Prosecco - Terre Di Rai extra dry - Italie		20,00€