

BAR DE LA MARINE

Frédéric Coiffé
Maître Cuisinier de France

Au détour de mes voyages

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>	9,00€
Bun Bao <i>Six petites brioches vapeur, légumes, gingembre et champignons teriyaki</i>	16,00€
Les ravioles vapeurs <i>Neuf guozas à la vapeur, poulet curry, porc laqué, légumes</i>	16,00€

Les planches

À partager pour 2/3 personnes

La veggie <i>Houmous, pastèque, melon, tomates cerises, feuilles de vigne farcies, tzatziki, chips de patate douce</i>	20,00€
Charcuterie <i>Saucisson, jambon de pays, terrine maison, chorizo, rillettes, cornichons</i>	22,00€
La mixte charcuterie / fromage <i>Saucisson, jambon de pays, chorizo, rillettes, assortiment de fromages</i>	24,00€

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, échalotes confites. 300 grammes à partager pour 2 personnes, ou pas !</i>	24,00€
La côte de bœuf (20/30 minutes d'attente) <i>Pièce de 1,2 kg cuite au brasero puis découpée pour 3 personnes. Pommes rissolées en persillade, échalotes confites.</i>	60,00€
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>	26,00€
Les chipirons <i>Cuits au brasero à l'espagnole, poivrons, ail confit et piment. Sur planche à partager pour 2 personnes ou pas.</i>	24,00€

Les sucreries

À partager pour 2 personnes

Mes indétronables Chouk's <i>Cinq petits choux affreusement bon, crème légère à la vanille</i>	10,00€
Un gros Z'éclair à partager <i>Pour 2 à 3 personnes, chocolat et cacahuètes caramélisées</i>	14,00€
Les mochis glacés à partager <i>Assortiment de 6 mochis glacés, mangue, chocolat, yuzu</i>	15,00€
Le cheese cake <i>Le traditionnel, mirepoix de fruits exotiques</i>	14,00€

Les boissons

Bière blonde Jenlain	25 cl	4,00€	Mojito le classique	9,00€
Bière blonde Jenlain	50 cl	7,50€	Gin tonic «classic» Beefeater	9,00€
Bière blanche Jenlain	25 cl	4,50€	Lillet tonic	8,00€
Bière blanche Jenlain	50 cl	8,50€	Caipirinha	9,00€
Bière Azimut IPA bouteille	33 cl	5,50€	Spritz «retour de Venise»	9,00€
Bière Lime Basilic bouteille	33 cl	5,50€	Spritz bordelais, lillet, crémant de Bordeaux	9,00€
Coca basque Euskola	33 cl	4,50€	Moscow mule Vodka (citron vert, ginger beer)	9,00€
Coca basque Euskola 0% sucre	33 cl	4,50€	Get 27 - Get 31	6,00€
Orangina secouez, secouez-moi hein	33 cl	4,50€	Punch planteur retour des îles	6,00€
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	4,00€	Ti punch rhum, sirop de canne, citron vert	4 cl 7,00€
Sirop à l'eau	25 cl	2,50€	Whisky JB	4 cl 7,00€
Abatilles plate ou pétillante	1l	5,00€	Whisky Jack Daniel's	4 cl 9,00€
Abatilles plate ou pétillante	50cl	4,00€	Whisky Chivas	4 cl 10,00€
Café Moka Sidamo Ethiopie bio		1,90€	Rhum coca, Havana cuba libre	4 cl 8,00€
			Rhum Diplomatico	4 cl 9,00€
			Armagnac XO Tèranèze	4 cl 9,00€
			Cognac Roland Bry VSOP	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 multifructs		6,00€		
Ginger beer		5,00€		

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

Les vins

ROUGE

	Verre 12 cl	Bouteille 75 cl
Bordeaux supérieur - 2014 - Que pour les garçons et les filles sages	5,00€	21,00€
Blaye Côtes de Bordeaux - 2018 - Château La Gamaye Prestige	5,50€	25,00€
Graves - 2020 - Château Auney L'Hermitage - Bio	6,00€	27,00€
Pessac - Léognan - 2020 - Château d'Eyrans	7,00€	31,00€
Saint-Emilion - 2019 - Clos Hédoné		38,00€
Saumur Champigny - 2021 - Arnaud Lambert Les Terres Rouges - Bio		28,00€
Mendoza - 2020 - Torreleones Entreamigos Malbec - Argentine	7,00€	29,00€
Corse - 2022 - Clos Fornelli Niellucciu		27,00€
Douro - 2019 - Carm Tinto - Portugal - Bio		29,00€

ROSÉ

Bordeaux rosé - 2022 - La cuvée de Haddock Chat pacha	5,00€	21,00€
Bordeaux rosé AOC - 2022 - Domaine du Bourdieu - Bio	5,00€	21,00€
Côtes de Provence AOC - 2022 - Château Mentone Emotions - Bio	6,00€	26,00€

BLANC

Entre deux Mers - 2020 - Domaine du Bourdieu - Bio	5,00€	22,00€
Minho - 2021 - Soalheiro Allo - Portugal	6,00€	28,00€
Côtes de Gascogne - 2021 - Domaine du Rey Manseng Moelleux	5,50€	27,50€

LES BULLES

Champagne - Pietrement Renard - O Prétexte AOC	10,00€	55,00€
Champagne - Pietrement Renard - O Prétexte magnum 1,5L		98,00€
Crémant de Bordeaux - Domaine du Bourdieu - Bio		20,00€
Prosecco - Terre Di Rai extra dry - Italie		20,00€