

## LE MENU DE SAISON

Entrée - plat - dessert - 27€

Entrée - plat 21€ ou Plat - dessert 21€

Pointe de brie à la plancha, Jambon de pays  
Millefeuille de légumes, ricotta basilic, chips de lard grillé

Piqué de bœuf à l'échalote "Sauce Catachot"  
Filet de Daurade Royale sur légumes de saison

Verrine sablée citron meringuée et sorbet cassis  
Crème brûlée à la fleur d'oranger

## LA CARTE

### Entrées

Pointe de brie à la plancha, Jambon de pays	7€
Millefeuille de légumes, ricotta basilic, chips de lard grillé	7€
Melon charentais et jambon de pays torréfié au romarin	12€
Ceviche de truite céréales et herbes fraîches	14€
Foie gras de canard, salade roquette et meringue au poivre	18€

### Salades

	Petite	Grande
Salade César poulet croustillant	9€	14€
Salade Landaise	10€	15€

### Plats

Parmentier de canard confit, salade mélangée	14€
Piqué de bœuf à l'échalote "Sauce Catachot"	16€
Filet de Daurade Royale sur légumes de saison	16€
Brochettes de falafels de pois chiches, quinoa, légumes grillés, salades mélangée 🌿	16€
Cuisse de canard confite et croustillante	17€
Magret en demi, rôti aux épices douces	19€
Paleron de veau aux morilles cuisiné à basse température	24€
Filet de bœuf et son foie gras poêlé, "Sauce Catachot"	28€

### Desserts

Verrine sablée citron meringuée et sorbet cassis	6€
Crème brûlée à la fleur d'oranger	6€
Le Morcenx-Arjuzanx à la cacahuète de Garrosse de la pâtisserie Philamande	9€
Moelleux au chocolat, crème glacée vanille et caramel beurre salé	8€
Pastis retrouvé, crème glacée au miel	9€

# Carte

### Menu enfant - 9€

Aiguillettes de poulet  
croustillant avec frites.  
Boule de glace ou brochette  
de fruits et bonbons



\*Service compris



## BLANC

IGP Côtes de Gascogne "Hogelus Bal des Papillons"	22€
AOC Entre deux mers "Château Martinon"	22€
AOC Graves "Chateau de Respide"	28€
AOC Sancerre "Famille Dezat"	38€

## ROSÉ

AOP Sable de camargue "Dune Gris"	19€
AOC Bordeaux "Le Canon de côte Montpezat"	24€
AOP Côtes de provence "Chateau de la Clapière" La Violette	33€

## ROUGE

AOP Bordeaux "Rosace"	16€
AOP Tursan "L'imperatrice"	19€
AOC Blaye Côtes de Bordeaux "Château cap saint-Martin"	20€
AOC Graves "Château des moulins à vent"	24€
AOC Médoc Cru Bourgeois "Château la Roque de By"	29€
AOP Beaumes de Venise "Domaine de Cassan" Tradition	32€
AOC Pessac Léognan "Château Coucheroy"	39€
AOC Saint-Estephe "Château Ségur de Cabanac"	49€

## CHAMPAGNES

Champagne de Barfontarc "Tradition" (37.5cl)	32€
Champagne de Barfontarc "Héritage" (70cl)	55€

\*Service compris

## BIÈRES

Bières pression	25cl	50cl
Pelforth	3€	5,9€
Panaché	3,2€	6€
Monaco	3,2€	6€
Demi sirop	3,2€	6€
Pression Affligem	4.5€	8.5€
Picon bière	5€	9.9€

Bières bouteilles	33cl
Desperados	5€
Canopée blonde artisanale	5€
Canopée blanche artisanale	5€
Canopée IPA artisanale	5€

## APÉRITIFS & ALCOOL

Kir pêche mûre cassis	4€
Porto	4€
Ricard	3€
Martini blanc / Martini rouge	4€
Lillet blanc / Lillet rose	4€
Flock de gascogne blanc	4€
Suze	4€
Whisky	6€
Whisky ABERLOUR 12 ans	9€
Vodka	6€
Rhum	6€
Rhum MALECON VINTAGE	8€
Rhum Président 15 ans	10€
Gin	6€
Gin MONKEY 47	9€
Armagnac DOMAINE jean Bon XO	6,5€
Armagnac Darroze 12 ans	11€
Get 27	6€
Get 31	6€
Manzana	6€
Limoncello	6€
Baileys	6€

# Alcools & Apéritifs

## LES PLANCHES À partir de 18h



Fromage et charcuterie du Sud-ouest	9€
Tartinade du moment	9€
Portion de frites	4,50€
Saucisson du Catachot à partager	5€

## COCKTAIL

Mojito	9€
Spritz	9€
Pina colada	9€
Gin tonic	9€
Gin Tonic Monkey	11€
Gin Basilic Smash	9€
Le Catachoc !	9€

## MOCKTAIL

Virgin Mojito	7€
Virgin pina	7€

\*Service compris



# Boissons

## SOFT

Coca cola	3€
Coca zéro	3€
Fuze tea	3€
Orangina	3€
Oasis	3€
Sirop à l'eau (grenadine, pêche, citron, menthe, fraise, orgeat)	2,5€
Diabolo	3,2€
Limonade	3€
Jus de fruit (orange, pomme, ananas, abricot)	3€
Perrier	3€
Schweppes	3€
Schweppes agrumes	3€

## EAUX

	50cl	1L
Abatilles	3,5€	5,5€
Abatilles gaz	3,5€	5,5€

## BOISSONS CHAUDES

Café expresso	1,7€
Café allongé	1,8€
Grand café	3€
Café noisette	1,8€
Décaféiné	2€
Café crème	3,5€
Café viennois	5€
Chocolat chaud	4,5€
Chocolat viennois	6€
Thé (earl grey, vert menthe, fruits rouge, citron)	3€
Infusion verveine Ou camomille	3€
Irish coffee	8,5€
Cuba coffee	8,5€
Landais coffee	8,5€

\*Service compris