

# VINOTOASTS

## Côté Bar à vins...

### ■ La Basque 7,50€

Saucisson des Aldudes, Saucisse sèche, Jésus, Chorizo, Jambon de porc Basque, Jambon Vallée des Aldudes, Pâté de porc Basque, beurre, cornichons.

### ■ Ardoise du Sud Ouest 11,80€

Foie Gras de Canard mi-cuit, confit d'oignons, fleur de sel.

### ■ Déclinaison de Saumon 10,70€

Saumon fumé, pain Viking et citron, Tartare de saumon.

### ■ Ardoise de fromages

- . 3 fromages 5,80€
- . 4 fromages 7,60€
- . 6 fromages 10,80€

### ■ Duo de Tartares de la mer 7,50€

Tartare de Saint-Jacques & Saumon

### ■ La Campagnarde 8,60€

Terrine de saison, charcuterie basque et un fromage du moment, cornichons.



## SUGGESTION DU SOMMELIER

### La Vino Prestige 19,60€

(à partager entre amis)

- Foie Gras de Canard sur Toast Brioché
- Saumon Fumé et Pain Viking
- Charcuterie du Pays Basque
- Sélection de Fromages du Moment

### ■ Ardoise Apéritif 6,50€

sélection du moment

## TOUS LES MOIS 2 SOIREEES A DECOUVRIR !

### "Initiation Œnologique" : GRATUIT !

Si vous souhaitez développer votre connaissance des vins, apprendre à déguster en toute convivialité, inscrivez-vous à nos soirées initiation œnologique mensuelles ! Une expérience gustative passionnante, forte en goût et en plaisir, conçue pour le bonheur des papilles et l'enrichissement œnologique des participants.

### "Accords Mets & Vins"

Sur un thème, renouvelé chaque mois, découvrez des accords originaux, apprenez les mariages audacieux, laissez vos papilles prendre les rennes...

Inscrivez-vous auprès de votre sommelier !



# LES ENTRÉES

- |   |   |
|---|---|
| ■ <b>Trilogie de Terrines (3x40g)</b> 7,80€<br>Sélection du moment  | ■ <b>Gratinée à l'oignon</b> 6,50€<br>Croutons et fromage râpé.                               |
| ■ <b>La Basque</b> 7,50€<br>Saucisson des Aldudes, Saucisse sèche, Jésus, Chorizo, Jambon de porc Basque, Jambon Vallée des Aldudes, Pâté de porc Basque, beurre, cornichons. | ■ <b>Coquilles St Jacques</b> 7,90€<br>cuisinées à la Bretonne.                               |
| ■ <b>Ardoise du Sud Ouest</b> 11,80€<br>Foie Gras de Canard mi-cuit, confit d'oignons, fleur de sel.  | ■ <b>Salade de Chèvre chaud</b> 5,90€<br>Salade, tomates, toasts de fromage de chèvre chauds. |
| ■ <b>Duo de Tartares de la mer</b> 7,50€<br>Tartare de Saint-Jacques & Saumon   | ■ <b>Escargots beurre d'ail</b><br>. Les 6 7,80€<br>. Les 12 12,60€                           |
| ■ <b>Soupe du Pêcheur</b> 6,50€<br>Croutons, rouille et fromage râpé.   |   |

## LES SALADES REPAS

- |   |
|---|
| ■ <b>La Caesar au Poulet</b> 8,90€<br>Salade, Tomates, Suprême de Poulet, croutons, copeaux de Parmesan, sauce Caesar.  |
| ■ <b>La Paysanne</b> 8,90€<br>Salade, Tomates, Lardons Fumés, croutons à l'ail, oignons, œuf poché.   |
| ■ <b>La Salade de la Mer</b> 12,90€<br>Salade, Tomates, Concombre, effiloché de saumon, filet de rouget, vinaigrette méditerranéenne au soja.   |
| ■ <b>La Chèvre Chaud</b> 12,90€<br>Salade, Tomates, Lardons fumés, oignons, Toasts de chèvre chauds.  |
| ■ <b>La Périgourdine</b> 13,90€<br>Salade, Tomates, Gésiers de canard confits, Magrets de canard fumés, oignons, pignons de pin, toast de Délice Landais aux éclats de Foie gras et figues. |

## SUGGESTION DU SOMMELIER

**La Vino Prestige** 19,60€  
*(à partager entre amis)*

- Foie Gras de Canard sur Toast Brioché
- Saumon Fumé et Pain Viking
- Charcuterie du Pays Basque
- Sélection de Fromages du Moment



**Vinomania**<sup>®</sup>  
CAVE • RESTAURANT • BAR A VIN

# LES ASSIETTES GOURMANDES

## En accord Mets & Vins



■ VINS COMPRIS ■  
(3x4cl.)



### La Mixte 13,90€

Un délicieux assortiment de Charcuterie et Fromages Basques, présentés sur Ardoise. Saucisson des Aldudes, Saucisse sèche, Jésus, Chorizo, Jambon de porc Basque, Jambon Vallée des Aldudes, Pâté de porc Basque.

### La Vinomania 18,90€

Des petits délices à déguster...

- Jarret d'agneau au jus de thym et pommes de terre grenaille
- Toast de terrine d'oie
- Gratinée à l'oignon, croutons.

### La Demoiselle 13,70€

Un ravissant voyage gustatif...

- Salade de chèvre chaud sur toasts
- Risotto aux champignons et fromage
- Brochettes de mozzarella panées au pesto et tomates confites.

### La Terre & Mer 19,60€

Un assortiment qui ravit les papilles !

- Toast de Terrine de Canard
- Confit de Canard et poêlée à la sarladaise
- Tartare de Saint-Jacques

### La Retour de Pêche 20,60€

L'assiette de la mer par excellence...

- Petite salade de filet de rouget
- Nage de dos de Cabillaud aux St Jacques et Gambas, petits légumes
- Soupe du pêcheur, croutons, fromage.

### La 6 fromages 12,90€

Une sélection de fromages du moment, présentée sur ardoise, accompagnée de fruits, confiture et salade.

### La Landaise 17,90€

Le Sud Ouest dans toutes ses saveurs...

- Crème de potiron
- Chaud Froid de Pommes de terre au Foie Gras
- Foie Gras de Canard mi-cuit, pain d'épices et confit d'oignon
- Magret de canard séché, salade, pignons.

### La Vigneronne 16,20€

Le rendez-vous des gourmets !

- Velouté crémé de champignons
- Joes de Porc à la vigneronne , écrasé de pommes de terres à l'huile d'olive
- Toast de terrine Gasconne.

## ACCORDS METS & VINS

Assiette ou Ardoise servie avec ses 3 verres de vin (3x4cl. environ)



## Menus spéciaux et animation œnologique

En soirée, nous pouvons certains jours vous réserver la totalité de l'espace boutique, lieu unique de découverte et d'échange pour vos réceptions, cocktails d'entreprise, départ en retraite, repas de groupes....

Renseignez-vous !

**Vinomania**<sup>®</sup>  
CAVE • RESTAURANT • BAR A VIN

# PLATS DU TERROIR



## ■ Cassoulet 8,90€

aux manchons confits de Canard  
Véritable Cassoulet des Landes

## ■ Lasagnes de Bœuf 8,90€

Lasagnes traditionnelles à la viande de bœuf.

## ■ Ravioles du Royan 8,90€

Recette généreuse à base de Comté et persil

## ■ Gratin de fruits de Mer et poissons 8,90€

Noix de St Jacques et poissons, sauce Nantaise, accompagné de riz blanc.

## ■ Risotto aux Champignons 8,90€

Pointes d'asperges vertes.

## ■ Parmentier de Canard 9,80€

Véritable purée de pommes de terre.

## ■ Sélection du Sommelier

Vous pouvez accompagner ces plats en dégustant un verre (12cl.) de :

### Rouge AOC

- Chinon Domaine des Bouquerries
- Buzet Château du Frandat

- Saumur Champigny Dom.de Chalusson
- Bordeaux Sup. Château Puy Favereau

### Blanc AOC/IGP

- Chardonnay Pays d'Oc Dom.Ste Germaine
- Chardonnay Sauvignon Domaine Morel

- Entre deux mers Château Allegret
- Sauvignon Val de Loire Dom.de la Renne

### Rouge – Blanc AOC/IGP

- Bourgueil Domaine des Breuils
- Sauvignon Colombard Domaine Morel

### Graves rouges AOC

- Château Laroche
- Château La Grave d'Arzac

## ■ SUGGESTIONS GOURMANDES ■

### ■ Pavé de Bœuf 16,50€

Pommes de Terre grenailles,  
Sauce Choron.

### ■ Filet de Bar 15,40€

aux noix de St Jacques, sauce  
beurre blanc citronnée au curcuma.

### ■ Confit de Canard 13,50€

Gratin sarladais et haricots verts  
cuisinés à l'ail.

### ■ Souris d'Agneau 13,90€

au jus de Thym et Tagliatelles.

### Rouge AOC

- Côtes de Castillon Château Pillebois
- Bourgogne Domaine de la Montpellièrre

### Blanc AOC/IGP

- Entre deux mers Château Allegret
- Sauvignon Val de Loire Dom.de la Renne
- Chardonnay Pays d'Oc Dom.Ste Germaine

### Rouge AOC

- Buzet Château du Frandat
- Bergerac Domaine de La Lande
- Château Grave d'Arzac

### Rouge AOC

- Côtes de Bourg Château de Rivereau
- Côtes de Rhône Domaine St Michel

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée IGP : Indication Géographique Protégée



## Restoration à TOUTE HEURE !

A toute heure(\*) de la journée vous pouvez déguster nos plats cuisinés, accompagnés d'une salade verte.



A TOUTE HEURE

(\*) à partir de onze heures le matin

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé . A consommer avec modération

# LES DESSERTS

## ■ Fromages & Glaces ■



### La sélection de notre Sommelier :

Suggestion d'un verre de vin (12cl.) en accord mets & vins avec les parfums des glaces ou des sorbets .



## LES DESSERTS

- **Crème Brulée** 4,80€  
Parfum du moment
- **Fromage Blanc** 3,80€  
Coulis du Chef
- **Salade Fruits** 3,80€  
Fruits du moment
- **Mousse au Chocolat** 3,80€  
Mousse onctueuse au chocolat au lait
- **Tarte Tatin** 5,80€  
et sa crème fraîche ou sa boule de glace
- **Moelleux au Chocolat** 5,40€  
accompagné de sa crème anglaise
- **Café expresso Gourmand** 5,40€  
et ses 3 mignardises
- **Thé Gourmand** 5,90€  
et ses 3 mignardises

- **L'ardoise 3 fromages** 5,80€
- **L'ardoise 4 fromages** 7,60€  
Sélection de fromages du moment

## LES GLACES

- **Spéculos, Caramel au beurre salé,  
Pomme cuite** 4,50€
  - Château Tour de Calens (Rouge) 3,50€
- **Vanille, Café, Chocolat** 4,50€
  - Domaine Morel Tannat (Rouge) 3,90€
- **Fraise, Framboise, Cassis** 4,50€
  - Domaine Morel Esprit (Rosé) 2,90€
- **2 Parfums** 3,30€  
au choix parmi les parfums ci-dessous.

# LES FORMULES

Plat du jour, plats cuisinés et Formules

## LE MIDI

Du Lundi au Vendredi

### Le Plat du Jour

8,90€

et une salade verte

ou au choix :

- UN des 5 Plats cuisinés....(à 8,90€)
- UNE des 2 salades repas....(à 8,90€)

### Formule Vino Classique

11,90€

- Grignotage d'accueil
- Le Plat du Jour (ou plats cuisinés ou salades à 8,90€)
- Un verre de vin(\*) (12cl en accord mets & vins ou ½ eau)
- Un Café

### Formule Vino Gourmande

14,90€

- Grignotage d'accueil
- Le Plat du Jour (ou plats cuisinés ou salades à 8,90€)
- Un verre de vin(\*) (12cl en accord mets & vins ou ½ eau)
- Un Café ou Thé Gourmand

**Vinomania**<sup>®</sup>  
CAVE • RESTAURANT • BAR A VIN

(\*) en accord mets & vins, choix du sommelier

Consultez l'ardoise pour notre plat du jour

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé . A consommer avec modération



### Menu Enfant

6,90€

- ou
- Filet de Poulet et son gratin dauphinois
  - Lasagne de Bœuf
  - Boissons (25cl Sirop ou Diabolo)
  - Glace (2 boules)

- 12 ans