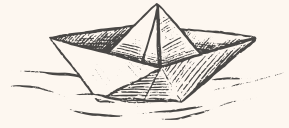


# 2<sup>a</sup> CARTE DU MIDI



## Printemps

### SALADES

#### L'OCEANE deux versions

**Saumon** : Gravelax mariné à l'aneth

**ou Thon** : Tataki mariné

Salade, pomme Granny Smith, pomelos, concombre, crème ciboulette vinaigrette huile d'olive citron, mélange de salade et toast aux céréales

#### LA GREEN nouvelle recette

Trio de quinoas, légumes rôtis et grillés, edamame, herbes fraîches, sauce teriyaki, graines, mélange de salade et toast aux céréales

#### LA CHALOUPPE

Poulet mariné grillé, œuf poché, brebis, ventrèche, croûtons, vinaigrette aux épices, mélange de salade et toast aux céréales

18 €

### À PARTAGER

HOUMOUS 8 €

CRÈME D'ARTICHAUT 9 €

TAPENADE D'OLIVES VERTES À LA FETA 9 €

ASSIETTE DE SERRANO 9 €

ASSIETTE FROMAGE DE BREBIS 9 €

ASSIETTE JAMBON BLANC TRUFFÉ 10 €



17 €

18 €

### PLATS

#### MENU DU P'TIT MATELOT

JUSQU'À 12 ANS

#### CROQ' OU STEAK OU POISSON

**ACCOMPAGNEMENT:**  
Pommes de terre grenailles  
ou frites ou légumes

+

**GLACE "SUNDAE"**  
vanille/fraise ou vanille/caramel

+

**SIROP** au choix

12 €

#### BURGER LA CHALOUPPE

Bœuf, ventrèche, sauce fromage de brebis, oignons rouges, tomates, salade, frites fraîches, mélange de salade

\*Version végan à la demande 1€

17 €

#### MI CUIT DE THON

Thon snacké mariné teriyaki, eggs noodles, julienne de légumes (chou chinois, courgettes, carottes, gingembre), sauce soja, coriandre, wakamé, gingembre rose, tomates rôties, sauce satay

18 €

#### ENTRECÔTE MATURÉE **origine France | 300g**

Bœuf, pommes de terre grenailles, mélange de salade, sauce tartare maison façon Pays Basque (guindillas, piment d'Espelette)

**Option Rossini** : foie gras poêlé, truffe +10 €

22 €

#### MAGRET DE CANARD **origine France | 250g**

Polenta grillée, patate douce rôtie, gratons de canard et sauce à la figue

23 €

### DOUCEURS



#### TARTE CITRON REVISITÉE

Sablé à l'orange, crème aux deux citrons, meringue, chantilly, amandes effilées torrifiées et confiseries de La Chaloupe

9 €

#### RIZ AU LAIT nouvelle recette

Riz au lait onctueux, vanille de Madagascar, caramel laitier au beurre salé, tuile de carambar, amandes effilées torrifiées

8 €

#### MOUSSE AU CHOCOLAT

Mousse au chocolat à la fève de tonka, croustillant praliné

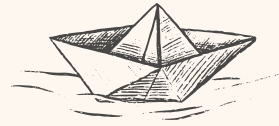
7 €

#### GLACES DE LA FERME EN POT fabrication artisanale

Framboise, fruit de la passion, citron, vanille, chocolat, caramel beurre salé

4 €

# 2a CARTE DU SOIR



## À PARTAGER

Petites bouchées pour débiter ou accompagner un verre

 HOUMOUS	8 €	ASSIETTE DE SERRANO	9 €
CRÈME D'ARTICHAUT	9 €	ASSIETTE FROMAGE DE BREBIS	9 €
TAPENADE D'OLIVES VERTES À LA FETA	9 €	ASSIETTE JAMBON BLANC TRUFFÉ	10 €
CROQUETAS JAMBON & FROMAGE	8 €	PLANCHE BASQUE DES COPAINS	20 €
CAMEMBERT RÔTI PUR BREBIS	9 €	Serrano, fromage de brebis, jambon blanc truffé, chorizo	
LES CONSERVES MAISON "AITA"	8 €	FUET	7 €
Rillettes de canard			
Pâté basque			



## PLATS

Pour se régaler ou partager à deux

GRAVELAX DE SAUMON MAISON	12 €
CHIPIRONS À LA PLANCHA	12 €
LE NIGHT BURGER	10 €
Steak, guanciaie snackée (lard italien), mayonnaise saté, oignons rouges, cheddar fumé	
LE TALOA LA CHALOUPÉ	10 €
Galette traditionnelle blé et maïs, poitrine de porc confite maison, fromage de brebis	
CURRY COCO LÉGUMES MAISON	10 €
Pâte de curry rouge, curry madras, 4 épices, lait de coco et légumes de saison	
ACCOMPAGNEMENTS	
Frites	5 €
Salade	4 €

## DOUCEURS ET GLACES

Pour finir en douceur

 MOUSSE AU CHOCOLAT	7 €
Mousse au chocolat à la fève de tonka, croustillant praliné	
 PAVLOVA DE CHRISTOPHE	8 €
Meringue croustillante, cœur fondant et fruits frais de saison	
GLACES DE LA FERME EN POT <small>fabrication artisanale</small>	4 €
Framboise, fruit de la passion, citron, vanille, chocolat, caramel beurre salé	

## SUGGESTION DU JOUR

A découvrir sur ardoise