

MISE EN BOUCHE

ANCHOIS À L'HUILE, <i>la petite épicerie du Ferret</i>	9€
SARDINES À L'HUILE, <i>la petite épicerie du Ferret</i>	8€
FIGUES AU FOIE GRAS, <i>producteur Pelegris, Sarlat</i>	12€
BLOC DE FOIE GRAS 110g, <i>producteur Pelegris, Sarlat</i>	18€
GRATTONS 110g, <i>producteur Pelegris, Sarlat</i>	12€
RILLETES D'HUÎTRES Bio 90g, <i>Ambroisie Conserverie, lège Cap ferret</i>	14€
RILLETES DE MULES, à la moutarde Bio 90g, <i>Ambroisie Conserverie, lège Cap ferret</i>	12€

TAPAS À PARTAGER

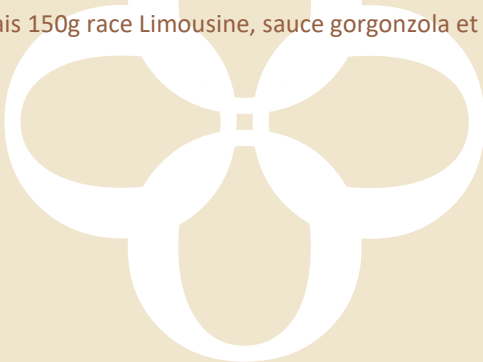


PLANCHE DE CHARCUTERIES FINES	L	XL
Chorizo Ibérique Bellota, Pata Negra Bellota, Lomo Ibérique et Jambon truffé <i>Jambon y vino à Lanton</i>	19€	28€
PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS	L	XL
Brebis des Pyrénées, Comté 14 mois, Saint Nectaire fermier et Saint Marcelin	19€	28€
PLANCHE OCÉANE	L	XL
Assortiment de produits de la mer en fonction de l'arrivage Accompagné de beurre AOP	19€	30€
PLANCHE MIXTE	L	XL
Assortiment de fromages affinés et de charcuteries fines Accompagné de beurre AOP	19€	29€
MELON ET SERRANO		XL
<i>Melon de la Maison TORRES et serrano jamon y vino</i>		18€
PLANCHE DE FRUITS FRAIS ET EXOTIQUES		XL
		29€

ENTRÉES

Burrata 120g, crèmerie Joubert, sur son trio de tomates anciennes	12€
Mille feuilles de légumes aux saveurs d'été	14€
6 Huîtres N°4, <i>La Kabane</i>	7,50€
12 Huîtres N°4, <i>La Kabane</i>	15€
Boudin Noir à l'Espelette, d'Anne Rozes	5€
Chipolatas Basque	5€

PLATS



Burger gourmet, steak haché frais 150g race Limousine, sauce gorgonzola et ses pommes grenailles	23€
Salade de Homard façon César	26€
Healthy bowl Végétarien	22€
Healthy bowl Saumon	24€
Healthy bowl Poulet	23€
Wok de nouilles sautées et légumes « Torres » aux gambas sauvages laquées	25€
Burrata 250g, crèmerie Joubert, sur son trio de tomates anciennes	23€

CÔTÉ KIDS -13 ANS

Penne carbonara OU Pépites de poulet et pommes de terre maison	13€
Glace 2 boules au choix	

DESSERTS

GLACES « PEDONE »

Pistache de Sicile
Vanille
Caramel beurre salé
Chocolat
Lait de coco
Miel Nougat
Menthe Chocolat
Café Brésilien

SORBETS « PEDONE »

Fraise des bois
Orange sanguine
Abricot
Citron vert
Framboise
Mangue
Pêche de vigne

1 Boule		3,00€
2 Boules		5,50€
3 Boules		6,90€

ASSIETTE DE FROMAGE Sélection de fromages affinés		7,00€
--	---	-------

MOUSSE AU CHOCOLAT « Valrhona »	7,50€
---------------------------------	-------

GÂTEAU BASQUE	6,50€
---------------	-------

SALADE DE FRUITS FRAIS	7,00€
------------------------	-------

CRÈME BRÛLÉE à la vanille de Madagascar	7,50€
---	-------

TARTE DU JOUR	6,50€
---------------	-------

CAFÉ GOURMAND	11,00€
---------------	--------

THÉ GOURMAND	13,00€
--------------	--------

VIN BLANC

Btl 75cl

BORDEAUX

Notre Dame de La Solitude , 2016 <i>Graves</i>	39,00€
Chateau Cantebau , 2016 <i>Pessac-Léognan</i>	45,00€
Les Remparts de Bastor-Lamontagne , 2016 "BIO" <i>Sauternes</i>	42,00€

BOURGOGNE

Saint Véran , Château Fuissé 2017	37,00€
Meursault Clos du Murger , Domaine Albert Grivault 2016	89,00€

CÔTES DU RHONE

Condrieu La Galopine , Delas Frères 2017	79,00€
---	--------

PROVENCE

Château St Marguerite , Cuvée Symphonie, 2018 "BIO"	42,00€
--	--------

VIN ROUGE

Btl 75cl

BORDEAUX

Château Maucaillou 2014 <i>Moulis</i>	59,00€
Brio de Cantenac Brown 2015 <i>Margaux</i>	69,00€
Château Sociando Mallet 2012 <i>Haut Médoc</i>	74,00€
Château La Fleur de Bouard 2012 <i>Lalande de Pomerol</i>	79,00€
Château Riou de Thailas 2016 "BIO" <i>Saint-Emilion Grand Cru</i>	57,00€
Domaine de la Solitude 2014 <i>Pessac Léognan</i>	57,00€
Connétable Talbot 2014 <i>St Julien</i>	65,00€

BEAUJOLAIS

Julienas , Château Fuissé 2016	34,00€
---------------------------------------	--------

CÔTES DU RHONE

Cornas Chante Perdrix , Delas Frères 2015	55,00€
Châteauneuf du Pape Haute Pierre , Delas Frères 2017	65,00€

