

## **Pour Vous Mettre en Appétit**

Sashimi de thon au soja <i>Légumes marinés et vinaigrette sucrée aux fruits</i>	13 €
Lucullus de Valenciennes <i>Mille-feuille de langue de bœuf fumée et foie gras mi-cuit</i>	13 €
Terrine de champignons et marrons poêlés <i>Crème fouettée ail et ciboulette</i>	10 €
Crumble de potimarron et poitrine fumée, crème de parmesan	9 €
Poêlée d'escargots à la grenobloise <i>Persillade, beurre et croutons</i>	12 €
Foie gras mi-cuit aux figues <i>Compotée de figues et figues fraîches</i>	14 €

## **Nos Burgers & Salades**

Le délire du Sud-Ouest... Hamburger bien de chez nous <i>Bœuf de Bazas* haché minute, Foie gras poêlé, fromage de brebis, magret fumé</i>	25 €
Le classique <i>Bœuf de Bazas* haché minute, fromage de brebis, tomate, salade, sauce tartare</i>	17 €
La poulette <i>Filet de poulet croustillant, tomate, salade, fromage de brebis, crème aux épices</i>	16 €
Salade Landaise <i>Salade, gésiers, magret fumé, foie gras mi-cuit, pignons de pin</i>	19 €
Salade de chèvre chaud <i>Miel, noix et raisins secs</i>	14 €

\*De chez « Rémy Levilly, Boucher de Podensac »

## **Le Marché du Poissonnier**

Darne de Saumon <i>Label Rouge, sauce vin blanc</i>	17 €
Cassolette de fruits de mer	15 €

## **Le Marché du Boucher**

Aumônière de Confit de canard et son chutney d'oignons rouges	15 €
Ballottine de suprême de volaille farcie à la tome de Savoie, <i>sauce fromagère</i>	17 €
Demi-magret IGP Sud-Ouest, <i>réduction à l'orange</i>	18 €
Tartare traditionnel de bœuf de Bazas* au foie gras <i>Préparé minute par nos soins 200 grs</i>	23 €
Tartare de bœuf de Bazas* <i>Préparé minute par nos soins 200 grs</i>	18 €
Entrecôte grillée 350 grs <i>Sauce aux figues</i>	22 €

*\*De chez « Rémy Levilly, Boucher de Podensac »*

**Notre plat végétarien** **15 €**

## **Les Douceurs de Charlotte**

Assortiment de fromages AOP sur ardoise <i>Accompagné de sa confiture de griottes &amp; de sa glace artisanale chèvre Cabécou AOP</i>	8 €
Charlotte à l'abricot	8 €
Coupe de glaces / sorbets artisanaux « <i>L'Atelier Sucré, Podensac</i> »	6 €
Snikers revisité	9 €
Crème brûlée au Cointreau <i>et son sorbet artisanal</i>	6 €
Fondant au chocolat cœur fruits rouges <i>Sorbet artisanal à la framboise</i>	7 €
Café pour un(e) gourmand(e) <i>Sept mini douceurs...</i>	11 €
Thé pour un(e) gourmand(e) <i>Sept mini douceurs...</i>	12 €
La signature du Chef pâtissier Francois Dussourd « <i>L'Atelier Sucré, Podensac</i> »	9 €
Coupe Colonel <i>Sorbet artisanal citron vert avec zestes semi-confits et Vodka</i>	9 €

## Les formules de Charlotte

Servies uniquement le midi du mardi au vendredi, hors jours fériés

<b>Formule Entrée - Plat <u>ou</u> Plat - Dessert</b>	<b>14.50 €</b>
<b>Formule Entrée - Plat - Dessert</b>	<b>16 €</b>

Consulter notre ardoise tous les midis avec nos choix d'entrées, de plats et de desserts

### Menu Enfant Sage !

**11 €**

Jusqu'à 10 ans

Filets de poulet panés \*

ou

Bœuf de Bazas\*\* haché minute en burger \*

\*accompagnement : frites, salade et/ou légumes du moment

-----  
Glace artisanale 2 boules

\*\*De chez « Rémy Levilly, Boucher de Podensac »

**Aux Goûts de Charlotte**

**25 €**

Aucun changement ne pourra être accepté

Terrine de champignons et marrons poêlés

*Crème fouettée ail et ciboulette*

ou

Crumble de potimarron et poitrine fumée, crème de parmesan

ou

Poêlée d'escargots à la grenobloise

*Persillade, beurre et croutons*

-----

Aumônière de Confit de canard et sa chutney d'oignons rouges

ou

Ballottine de suprême de volaille farcie à la tome de Savoie, *sauce fromagère*

ou

Cassolette de fruits de mer

-----

Coupe de glaces artisanales

ou

Fondant au chocolat cœur fruits rouges *Sorbet artisanal à la framboise*

ou

Crème brûlée au Cointreau *et son sorbet artisanal*

**Saines Saveurs**

**33 €**

Aucun changement ne pourra être accepté

Foie gras mi-cuit aux figues *Compotée de figues et figues fraîches*

ou

Sashimi de thon au soja

*Légumes marinés et vinaigrette sucrée aux fruits*

ou

Lucullus de Valenciennes

*Mille-feuille de langue de bœuf fumée et foie gras mi-cuit*

-----

Darne de Saumon *Label Rouge, sauce vin blanc*

ou

Tartare de bœuf de Bazas\*, préparé minute par nos soins 200 grs

*\*De chez « Rémy Levilly, Boucher de Podensac »*

ou

Demi-magret IGP Sud-Ouest, réduction à l'orange

-----

Assortiment de fromages AOP sur ardoise (Suppl. 6 €)

*Accompagné de sa confiture de griottes & de sa glace artisanale chèvre Cabécou AOP*

-----

Charlotte à l'abricot

ou

Snikers revisité

ou

La signature du Chef pâtissier Francois Dussourd « L'Atelier Sucré, Podensac »