



LA Carte qui a du GOUT !

• Les ASSIETTES *Apéritives* •

à partager sans modération !

Friture de Chipirons, sauce Tartare	16,00 €
Chiffonnade de Jambon Serrano	14,00 €
Friture de Chipirons et Chiffonnade de Jambon Serrano	16,00 €

Les Boissons

• Les Cocktails

Punch Maison	7,80 €
<i>Rhum, jus de fruits, vanille</i>	
Spritz à notre façon	9,20 €
<i>Américano, Crémant de Bordeaux</i>	
Piña Colada	9,80 €
<i>Rhum, crème de coco, jus d'ananas</i>	
Margarita à la passion	9,90 €
<i>Tequila, Triple sec, purée de passion, citron vert</i>	
Américano	9,90 €
<i>En version extra large 18 cl</i>	
Pink Piscine	11,90 €
<i>Champagne, liqueur de fraise, glaçons</i>	

• Les Apéritifs

Kir (10 cl)	5,50 €
<i>Mûre, framboise, pêche, cassis, châtaigne, violette</i>	
Ricard, Pastis 51 (4 cl)	5,50 €
Suze (7 cl)	6,00 €
Amaretto (9 cl)	7,00 €
Porto blanc ou rouge (9 cl)	7,00 €
Pineau blanc ou rouge (9 cl)	7,00 €
Lillet blanc ou rouge (9 cl)	7,00 €
Martini blanc ou rouge (12 cl)	8,00 €
Campari (12 cl)	8,00 €

• Les Bulles

Crémant de Bordeaux	
Coupe (10 cl)	7,00 €
Champagne Baron Albert Brut	
Coupe (10 cl)	10,00 €
Kir Royal (10 cl)	10,00 €
<i>Mûre, framboise, pêche, cassis, châtaigne, violette</i>	
Bouteille 75 cl	59,00 €
Champagne Drappier Blanc de Blancs	
Bouteille 75 cl	83,00 €

• Les Bières

Panaché, Monaco (25cl)	4,90 €
Picon Bière (25 cl)	5,50 €
Corona Extra (33 cl)	6,10 €
Grimbergen (33 cl)	6,20 €
<i>Blonde, Blanche, Ambrée</i>	

• Les Whiskies (4 cl)

J & B	6,90 €
Jack Daniel's	8,00 €
Glenfiddich 12 ans	9,00 €
Nikka	9,00 €
Moon Harbour	9,00 €
Chivas 18 ans	10,00 €
Irish/Jamaïcain/French/Gascon Coffee	11,90 €

• Les Digestifs et Alcools (4 cl)

Vodka Grey Goose, Gin Bombay, Baileys	8,00 €
Get 27, Get 31, Crème de pomme ou de citron	8,00 €
Cognac, Armagnac, Calvados	9,00 €
Eaux de vie Poire, Framboise	9,00 €
Rhum Don Papa, Diplomatico	9,00 €
Rhum Zacapa 23	11,00 €

• Les Vins servis en carafe

	25 cl	50 cl
Blanc / Rosé	7 €	13€
<i>IGP Pays d'Oc</i>		
Rouge	8 €	14 €
<i>Bordeaux Château Belvue AOC</i>		

Les « Sans Alcool »

• Les Cocktails

Canopé	7,00 €
<i>Jus d'orange, jus d'ananas, jus de pomme, grenadine</i>	
Virgin Colada	8,10 €

• Les Sirop à l'eau

Fraise, Grenadine, Menthe, Citron, Pêche	2,50 €
--	--------

• Les Eaux

Eau minérale Plate ou gazeuse (50cl.)	3,00 €
Eau minérale Plate ou gazeuse (1L.)	5,00 €

• Les sodas et fruités

Limonade (25 cl)	3,80 €
Diabolo (25 cl)	4,00 €
Orangina (25 cl)	4,00 €
Schweppes (25 cl)	4,00 €
Fuzetea (25 cl)	4,00 €
Jus de fruits (20 cl)	4,20 €
<i>Orange, tomate, abricot, pomme</i>	
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro (33 cl)	4,50 €
Perrier (33 cl)	4,50 €

Les Menus

Nos menus sont non modifiables, même avec un supplément de prix

Le Petit Pavois

UNIQUEMENT LE MIDI
du lundi au vendredi
hors jours fériés

Entrée + Plat
OU Plat + Dessert
21,90 €

2 Formules

Entrée + Plat
+ Dessert
24,90 €

Assiette de 6 Huîtres n°4 de Chez Laban
OU Tartare de Thon, vinaigrette huître-menthe-cacahuète
OU Œuf 64°, crème de pommes de terre aromatisée à la truffe, croûtons
OU Soupe blanche du Bassin montée à l'aïoli

Filet de Sole, sauce à la sauge, écrasé de pommes de terre
OU Viande du Jour

OU Poisson du jour, légumes du moment

Crème brûlée à la vanille Bourbon
OU Coupe de glace 2 boules au choix
OU Ganache au caramel croustillante, coulis de fruits exotiques
OU Dessert à la carte (+ 3€)

Le Grand Pavois

Valable tout le temps

Entrée à la Carte au choix

Steak de Thon mi-cuit, sauce encre de seiche-wasabi-aneth
écrasé de pommes de terre

OU

Pièce de viande du moment

OU

Blanquette de la mer, sauce curry vert au lait de coco

OU

Petite Sole entière, beurre meunière, écrasé de pommes de terre

Dessert à la carte au choix

OU

Café Gourmand (+ 1€)



Aiguillettes de poulet
panées aux corn flakes

OU Steak de Thon

Accompagnement au choix :

Purée OU Frites

OU Légumes du moment

1 boule de glace

OU Compote à boire à la pomme

OU Brownie Chocolat
aux noix de pécan, Chantilly

Les Boissons Chaudes

Cafés, Thés et Infusions

Expresso 2,30 €

Décaféiné, Noisette 2,50 €

Grand crème 3,80 €

Cappuccino 3,80 €

Thés 3,80 €

Earl Grey, Ceylan, Thé Vert à la menthe

Infusions 3,80 €

Verveine, Verveine menthe, Tilleul

Chocolat Chaud 3,80 €

Irish/Jamaïcain/French/Gascon
Coffee 11,90 €

Les Entrées

Assiette de 6 huîtres n°4 de Chez Laban « Les Bonbons »	par 6	11,00 €
Accompagnées de citron et de beurre salé	par 12	20,00 €
Soupe blanche du Bassin		12,50 €
Soupe de poissons montée à l'aïoli, accompagnée d'emmental râpé et de croûtons		
Œuf 64°		12,90 €
Œuf parfait, crème de pommes de terre aromatisée à la truffe, croûtons		
Cœurs de Canard		14,90 €
Cœurs de Canard gras snackés, sauce marchand de vin, crème d'ail confit		
Tartare de Thon		16,90 €
Dés de Thon cru, vinaigrette menthe-huître-cacahuète, réduction de vinaigre balsamique à la mangue		
Foie Gras de Canard		17,20 €
Médallions de Foie Gras mi-cuit, gel sangria et pomme verte, toasts de pain d'épices		

Les Plats

Poissons accompagnés d'un écrasé de pommes de terre et de légumes du moment / Viandes accompagnées d'un mille-feuille de pommes de terre

Plat Végétarien : Risotto de Céleri	19,80 €
Au Mascarpone et au Parmesan, légumes du moment	
Steak de Thon	23,90 €
Steak de Thon mi-cuit, cru à cœur et pané au sésame, sauce encre de seiche-wasabi-aneth	
Blanquette de la mer	24,50 €
Poisson du moment, sauce curry vert au lait de coco, légumes (champignons, carottes et pommes de terre)	
Dorade Royale entière	24,90 €
Rosée à l'arête, sauce vierge (huile d'olive, poivrons, oignon et persil)	
Magret de Canard (350g)	26,90 €
Un magret de Canard entier, sauce échalotes fumées au whisky	
Poêlée de Saint-Jacques	28,80 €
Des noix de Saint Jacques justes snackées, beurre blanc au Lillet	
Mille-feuille de la mer	28,90 €
Panaché de poissons grillés (filet de poisson, steak de Thon et deux Saint-Jacques), sauce anisée	
Filet de Bœuf Français (200g)	28,90 €
D'une tendreté incomparable, jus de viande	
Supplément Foie Gras poêlé	+4,00 €

Les Desserts

FAITS MAISON



Crème brûlée	8,60 €
À la vanille Bourbon	
Riz au Lait	9,20 €
Riz au lait crémeux, caramel au beurre salé, riz soufflé	
Tarte aux Pommes revisitée	9,80 €
Pâte sablée, pomme entière rôtie au caramel, glace vanille, caramel au beurre salé et tulle Carambar	
Moelleux au Chocolat (10 min. de cuisson)	9,90 €
Gâteau au chocolat avec un cœur coulant, boule de glace à la vanille	
Café ou Thé Gourmand	11,90 €
Accompagné de quatre mini desserts maison : Crème Brûlée, riz au lait et son caramel au beurre salé, Panna Cotta fruits rouges et Gâteau au chocolat	

Glaces

Coupe de Glace 2 boules ou 3 boules	4,50 € / 6,40 €
Café ou Chocolat Liégeois, Dame Blanche	8,50 €
Coupe Colonel	9,00 €
Parfums : Vanille, Chocolat, Café, Pistache, Fraise, Framboise, Citron Vert, Mangue, Passion, Rhum-Raisins, Caramel Beurre Salé, Coco, Menthe-Chocolat	

La Cave à Vins

• Les Vins Blancs

75 cl

37,5 cl

 12.5 cl

Sud-Ouest

Côtes de Gascogne - Toquade (Moelleux)

25 €

6 €

Graves - Château La Gravelière

26 €

Jurançon sec - Domaine de Cauhapé

30 €

18 €

Pessac-Léognan - Domaine de Grandmaison

42 €

22 €

7.5 €

Pessac-Léognan - Château Carbonnieux Grand Cru Classé

65 €

Alsace

Riesling Signature - Wolfberger

30 €

18 €

Côtes Catalanes

Illico - Domaine des Schistes

28 €

Loire

Sancerre - Dezat

39 €

7 €

Pouilly Fumé - Dezat

42 €

Bourgogne

Mâcon Villages - Buissonnier

39 €

7 €

Petit Chablis - La Chablisienne

42 €

Chassagne Montrachet - Lamy-Pillot

84 €

• Les Vins Rosés

75 cl

37,5 cl

 12.5 cl

Sud-Ouest

Bordeaux Clairet - Marquis de Génissac

24 €

Le Gris- Château La Gravelière

25 €

Provence

IGP Méditerranée - Peyrassol

29 €

6 €

Côtes-de-Provence - Minuty Prestige

43 €

• Les Vins Rouges

75 cl

37,5 cl

 12.5 cl

Sud-Ouest

Graves - Château La Gravelière

28 €

17 €

Pessac-Léognan - Domaine de Grandmaison

42 €

22 €

7.5 €

Saint-Émilion Grand Cru - Château Puyrazac

45 €

Saint-Estèphe - Château Haut Marbuzet

69 €

35 €

Loire

Sancerre - Dezat

42 €

Bourgogne

Chassagne Montrachet - Lamy-Pillot

68 €

Espagne

Rioja - Orube Garnacha

26 €