

En raison de la crise sanitaire,

les produits frais comme
poissons ou viandes
seront disponible en fonction
de notre approvisionnement.

Merci de votre compréhension pour tout
manquement.

Provenance des produits :

Fruits et légumes

La teste Primeur

Chez PoPol

Huîtres du Bassin d'Arcachon n°3

Lomo et chorizo Ibérique au porc noir des Pyrénées (nord Espagne)

Noix de St Jacques

Atlantic Nord est

Foie gras et Cuisse de Canard confite Ets "Rougié"

Tartare frais viande Charolaise ou Limousine

Entrecôte Simmental race bovine, alpage Suisse - Allemand

Moules de corde ou de Bouchot

Bienvenue à L'Art Home



Carte de saison

*Ici on coupe, on lave, on épluche, on émince, on blanchi,
on rissole, on fait revenir, on mijote, on assaisonne...
bref, on cuisine !*

Horaires du restaurant

*Service du midi du lundi au dimanche,
les jeudis, vendredis, samedis soir.
Fermeture le Mercredi .*

LES APERITIFS

Ricard, Pastis 2,50

Alcools 4 cl

Martini rouge ou blanc

Pineau blanc, Suze,
Pétillant, Porto rouge,
Muscat, Lillet 3,00

Rhum blanc,
Clan Campbell 5,00

Gin, Tequila, Vodka,

Kir
mure, cassis, framboise, pêche 2,90

avec soda 5,80
ou jus de fruits

Kir pétillant 3,20

Americano maison 6,00

Jack Daniel's 5,50

coupe de Champagne 8,00

Whisky 15 ans 7,00

Kir Royal 8,00

Les Bières

à la pression

Fischer 25 cl 2,60
50 cl 5,00

Affligem 25 cl 4,00
50 cl 7,80

Panaché, Monaco 25 cl 2,70
bière sirop 50 cl 5,30

Picon bière 25 cl 3,50
50 cl 6,80

bières bouteille

Desperados 33 cl 5,50

Bière brune 33 cl 4,50

KPM 25 cl 2,60

bière sans alcool

Grimbergen rouge 25 cl 4,00

Supplément tranche ou sirop : 0,20 cts

Cocktails avec alcool

Mojito

Rhum Havana, menthe fraiche, citron vert, sucre, perrier

Piña Colada

Rhum blanc, coco, ananas

Tequila sunrise

Tequila, orange pressée, grenadine

Margarita

Cointreau, tequila, citron

Caipirinha

cachaça, citron vert, sucre de canne

8 €

Cocktails sans alcool

Verger

jus de pomme, orange, fraise

Mojito sans alcool

sirop goût rhum, citron, menthe fraiche, perrier

Pina colada sans alcool

sirop goût rhum, coco, ananas

6 €

Boissons fraîches

Sirop à l'eau

2,00

menthe, fraise, citron, pêche, cassis, citron acide, cerise, violette, orgeat, grenadine, menthe glaciale

Limonade

2,50

Diabolo

2,80

Ice T au verre 33 cl

2,50

Sodas

3,00

Coca, Orangina, Schweppes, Schweppes agrumes.

Jus de fruits 25 cl

3,00

Orange, Ananas, Abricot, Pomme, Tomate.

Fruits pressés

3,50

Orange ou citron.

Abatilles

gazeuse ou non gazeuse

1 L 3,00

½ L 2,30

Badoit

½ L 3,00

¼ Perrier ou

¼ Vittel

3,00



A l'apéro ou en entrée

Plateau de charcuterie Ibérique 15 €
et Tome de brebis Basque

Pâté apéritif du Sud-Ouest 7 €
au piment d'Espelette

Foie gras maison " Rougié " 9 € 50
au Tariquet et à la fleur de sel, brioche maison

Uniquement le week - end :

3 huîtres et un verre de Muscadet s/ Lie 6 €

Assiette d'huîtres n°3 du bassin d'Arcachon

les 6 10 €

les 12 19 €

Rabas d'encornet 6 €

Planche Mixte 21 €

Friture de Joëls - Tapenade - Serrano

Poivrons farcis ricotta - Tome de Brebis



LES SALADES REPAS

Biquette **14 €**

salade verte, feuilles de brick au chèvre et miel, champignons frais et noix.

Landaise **20 €**

salade, gésiers de canards confits et lardons déglacés au vinaigre de framboise, magret fumé, pignons, foie gras maison.

Gourmande **12 € 50**

salade verte et crudités, frites et œufs au plat.

Camembert **13 € 50**

salade verte et crudités, camembert entier au lait cru 150g, Jambon Serrano, noix.

Chèvre entier rôti **15 €**

salade verte et crudités, Jambon Serrano, noix, chèvre 120g au lait entier au four.

Bistrot **13 € 50**

salade, gésiers de canards confits et lardons déglacés au vinaigre de framboise, oeuf au plat.

César **13 €**

salade verte, aiguillettes de poulet pané, copeaux de Parmesan, sauce César maison, bacon.

St Marcellin IGP pané (80g) **14 €**

salade verte et crudités, St Marcellin pané, magret fumé, noix.

LES BURGERS MAISON



Classique 13 €

Steak haché du boucher 180 g VBF, cheddar, salade, oignons confits, sauce burger.

Di'Léo 15 €

Steak haché du boucher 180 g VBF, Chèvre, bacon, cheddar, salade, oignons confits, sauce burger.

Double 19 €

2 Steaks haché du boucher 180 g VBF, cheddar, salade, oignons confits, sauce burger.

Bacon 13€50

Steak haché du boucher 180 g VBF, bacon, cheddar, cornichon, sauce barbecue.

Le Basque 17 €

Steak haché du boucher 180 g VBF, tome catalane fondu, Serrano grillé, sauce moutarde à l'ancienne et oignons confits.

Végétarien 14 €

Galette épinards et fromage, tomates confites, salade, oignons confits, sauce au chèvre.

Supplément oeuf au plat 1€50

Servi avec frites et salade verte.

LES VIANDES

Andouillette AAAAA **16 €**

purée maison, sauce moutarde à l'ancienne et oignons confits.

Cuisse de canard " Rougié ", 260 g **14 €**

gratin de pommes de terre.

Steak haché du boucher VBF 180g **13 €**

servi avec frites et salade verte.

Supplément œuf au plat : 1 € 50

supplément sauce : 2 €

Entrecôte de Boeuf Simental, 350 g **21 €**

à la fleur de sel, servie avec frites et salade verte.

LE COIN DE LA MER

Moules / frites

selon arrivage

Poireaux et crème

Marinières

Roquefort

14 €

Noix de St Jacques et Gambas

22 €

100 %, sans corail.

Servi avec risotto à l'ail noir.



Poissons frais selon arrivage

entier ou en filet

grillé à la plancha

servi avec légumes du jour.

MENU ENFANTS

une boisson au verre

+

Cheeseburger maison

ou

Nuggets 100 % poulet

ou

Cabillaud pané

servi avec frites ou légumes

+

Glace

8 €

MENU BISTROT

uniquement le soir et le week-end

Salade au feuilleté de chèvre-miel ou
Salade de gésiers de canards confits ou
Foie gras maison au Tariquet, fleur de sel (sup 3€) ou
6 huîtres d'Arcachon n°3 (sup 3€)

Risotto à l'ail noir et légumes ou
Poisson du jour (selon arrivage) ou
Cuisse de canard confite ou
Noix de St Jacques et Gambas (sup 3€)
Entrecôte Simmental à la fleur de sel, 350g (sup 5€)

Café gourmand (sup 2 €) ou
Profiteroles ou
Dessert du jour

21 € 50

entrée + plat ou plat + dessert

au choix du menu

18 €

BOISSONS CHAUDES

Café

Café allongé

Noisette 1 € 80

Décaféiné

Double café 3 €

Petit crème 2 €

Grand crème 3 € 50

Chocolat 2 €

Grand chocolat 2 € 50

Thé 2 € 50

thé vert, noir, citron, thé vert à la menthe, infusions

Café ou

Chocolat Viennois 3 € 50

MENU 16 €

du lundi midi au vendredi midi

entrée du jour

*Poisson du jour (selon arrivage) ou
cuisse de poulet frais (220-240 g) ou
plat du jour*

Dessert du jour

Plat du jour

+

un café et gâteau maison

13€50

Plats du jour tous les :

lundis : Tagliatelles

mardis : Pièce du boucher

jeudis : Dinde (panée ou gratinée)

vendredis : Cochon IGP