



CABOT BORDEAUX
DINER



A Partager

LA JAMBON DE BAYONNE	20 €
LES CHARCUTERIES BAYONNE, JÉSUS ET CHORIZO	18 €
L'OSSAU IRATY	13 €
LA MIXTE BAYONNE ET OSSAU IRATY	16 €
LA JAMBON BLANC TRUFFÉ ET BURRATA	17 €
LES HUÎTRES DU BASSIN, PAR 6,12 OU 24	16 € / 31 € / 60 €
LA POÊLÉE DE CHIPIRONS	11 €
LE CROUSTILLANT DE POULET MAISON	12 €

Entrées

LE FOIE GRAS DE CANARD accompagné de magret séché et de coulis de poires	16 €
LES TOMATES DE COULEURS burrata crémeuse et sorbet poivron	14 €
L'ŒUF MOLLET crèmeux de petits pois, pointes d'asperges vertes, courgettes jaunes et huile à l'ail des ours	14 €
L'ENTRÉE DU JOUR selon arrivage	14 €

Plats

LE FILET DE CANETTE mini légumes de saison, purée de céleri rave fumé et jus de canard	24 €
LES RIB'S DE BŒUF AUX ÉPICES CAJUN pommes de terre boulangères et salade coleslaw	29 €
LE RISOTTO BASQUE aux chipirons, Ossau Iraty, piquillos, guindillas et chorizo ibérique	25 €
LE MÉDAILLON DE LOTTE basse température, purée de chou-fleur au beurre fumé, asperges sautées, câpres frits et amandes	26 €
LE PLAT DU JOUR selon arrivage	24 €

Tous nos plats sont préparés à partir de produits bruts et transformés sur place. Nos desserts sont faits maison par notre Cheffe pâtissière Delphine.

Le foie gras, le magret de canard et la canette sont en IGP Sud-Ouest. Les chipirons nous proviennent du sud ouest de l'Atlantique. La lotte est pêché en mer du nord. Les rib's de boeuf sont en IGP Scotland.

Nos poissons sont issus d'une pêche responsable.

CABOT BORDEAUX

Desserts

LE CHOCO CAFÉ comme un tiramisu	10 €
LA CRÈME BRÛLÉE à la fève de tonka	10 €
L'EXOTIQUE fines lamelles de mangue sur financier coco	10 €
LE CAFÉ GOURMAND	11 €

Enfants

Jusqu'à 10 ans

BOISSON, PLAT,
DESSERT

15 €