



Bienvenue au Bar Restaurant
Le Petit Port

05.57.42.99.95

Réservations sur [Lepetitport.octotable.com](https://lepetitport.octotable.com)

Les Entrées

Le Foie Gras de Canard	
Terrine de Foie gras de Canard cuite en Terrine au naturel, Petites Ravioles de Canard, Consommé de bœuf, Julienne de Légumes Viande Origine France	17 €
<i>*Terrine of duck foie gras cooked in a natural terrine, small duck ravioli, beef consommé, vegetables</i>	
La Salade des Dames Landaises	
Cœur de Sucrine, Magret Fumé, Foie Gras mi cuit, Gésiers de Canard confit, Manchon de Canard, Pignons de pin, Quelques Tomates Cerises, Vinaigrette à l’huile de Noix	14 €
<i>*Sucrine Heart, Smoked Duck Breast, Semi-Cured Foie Gras, Confit Duck Gizzards, Duck Wing, Pine Nuts, a Few Cherry Tomatoes, Walnut Oil Vinaigrette</i>	
	FORMAT PLAT
	21 €
L'Escargot et l'Os à Moëlle	
Mélange de Champignons et Escargots à la Crème Persillée, Nappé sur un os à Moëlle rôti au four	15 €
<i>*Mushroom and snail mixture with parsley cream, served over oven-roasted marrowbone</i>	
6 Huîtres N°3 Marennes-Oléron	13.5 €
Simplement ouvertes, escortées d’un p’tit pot de Rillettes d’Oie (Origine France)	
<i>*6 Marennes Oléron No. 3 oysters, served with a small pot of duck rillettes</i>	
Le Crabe servi en Œuf mayo	
Œufs bio cuits 8 minutes, Rillettes de crabe à la Mayonnaise ivre de Cognac, Caviar de Mulet	11.5 €
<i>*Organic eggs cooked for 8 minutes, crab rillettes with Cognac-infused mayonnaise, mullet caviar</i>	
La Truite de Pyrénées	
Tranche fine de Truite Fumée par nos soins, Pommes de Terre Tiède, Crème à la Ciboulette, Râpé de Poutargues	13 €
<i>*Thin slice of trout smoked by us, warm potatoes, chive cream, grated bottarga</i>	
Poireau confit, sauce Ravigote	
Poireau cuit Fondant, Vinaigrette aux Câpres, Cornichons, œufs de Caille et Persil plat	11 €
<i>*Cooked leek, caper vinaigrette, gherkins, quail eggs and flat-leaf parsley</i>	
Menu Bout de Chou Petit à Petit on Devient Moins Petit (réservé aux moins de 12 ans)	12 €
Volaille Panée Ou Steak Haché (Origine France) Ou Poisson , glace et sirop	
<i>*Breaded poultry or steak or fish , ice cream and syrup</i>	

Tous les tarifs s'entendent prix nets toutes taxes comprises. Nous tenons à votre disposition la liste complète et à jour des allergènes contenus dans nos plats.We hold at your disposal the complete and up-to-date. list of allergens contained in our dishes.All prices are net prices, all taxes included.

Les Plats

Les Encornets	22 €
En Fricassée, Chistora, Houmous d'Artichaut, Persillade et Crème d'ail	
<i>*In Fricassee, Sausage, Artichoke Hummus, Parsley Sauce and Garlic Cream</i>	
Le Bar	24 €
Farçi d'une fine Mousseline de Poisson cuit au four, Nappé d'une bonne sauce de Crustacés	
<i>*Sea Bass Stuffed with a thin layer of oven-baked fish mousse, topped with a rich shellfish sauce</i>	
Le Thon Grillé	24 €
En Filet Grillé à la plancha, Ruban de Légumes grillés et Sauce Vierge	
<i>*Tuna Grilled Fillet, Grilled Vegetable Strips, and Sauce Vierge</i>	
Les Cannellonis de Légumes	21 €
Duxelle d'Artichauts, nappées d'une crème au Parmesan Gratiné	
<i>*Artichoke Duxelle cannelloni topped with a Parmesan Gratin Cream</i>	
La Souris d'Agneau Viande Origine Nouvelle Zélande	24 €
Cuite longuement au Four, le jus réduit parfumé au Citron Confit et Abricots Secs	
<i>*The Lamb Shank, the reduced sauce is flavoured with preserved lemon and dried apricots</i>	
L'Andouillette Viande Origine France	19 €
Fraise de Veau et Cochon braisés, Soubise d'Oignons et Sauce Moutarde à l'Ancienne	
<i>*Veal and braised pork, onion soubise and traditional mustard sauce</i>	
Le Burger Du Sud-Ouest Viande Origine France	18 €
Steak Haché de Bœuf Charolais 160gr, Ossau Iraty, Magret fumé, Confit D'oignons, Salade Iceberg, Sauce burger	
<i>*Burger</i>	
Le Bœuf prit dans l'Entrecôte Viande Origine France	25 €
Noix de Belle Entrecôte grillée qui s'accompagne d'une béarnaise à l'artichaut	
<i>*Grilled ribeye steak served with artichoke béarnaise sauce</i>	
Le Veau en Blanquette Viande Origine Union Européenne	24 €
Epaule et poitrine de veau cuitent dans un bouillon, nappées d'une sauce dite suprême et quelques ris de veau poêlés	
<i>*Veal shoulder and breast cooked in broth, topped with a supreme sauce and a few pan-fried sweetbreads</i>	

Nous proposons des plats sur mesure pour les clients Végétariens ou Végans

La Garniture au Choix

Ratatouille niçoise, Cocotte de Légumes de Saison liés au Beurre d'Escargot, Risotto de Courgettes du Jardin, Orecchiette aux Petits pois, Belles Frites Maison, Pomme Purée Moelleuse

Supplément Garniture

4 €

Les Desserts

Le Café Gourmand 4 Bouchées	12 €
<i>*The Gourmet Coffee</i>	
Les Profiteroles	9 €
Choux farcis avec un crémeux au chocolat, crème glacée vanille et sauce au chocolat chaud	
<i>*Profiteroles : stuffed with chocolate cream, vanilla ice cream and hot chocolate sauce</i>	
La Crème Brulée	8 €
Bien Vanillée, Caramélisée au sucre Cassonnade	
<i>*Crème Brûlée</i>	
Le Soufflé	9 €
Au Chocolat, Temps de Cuisson 10 minutes	
<i>*Chocolate Soufflé</i>	
La Poire	10 €
En Clafoutis aux Poires bien Juteuses, Servi avec son Granité à la Williamine, Sorbet Poire	
<i>*Clafoutis with Juicy Pears, Served with Williamine Granita and Pear Sorbet</i>	
Ile flottante à la Praline Rose	10 €
Blanc d'œuf Monté en Neige, Crème Anglaise à la Praline rose	
<i>*Floating island with pink pralines</i>	
Fromage d'Ici et d'Ailleurs	12 €
Confiture de Cerises Noires, Salade de saison	
<i>*Plate of 3 Cheeses</i>	
Choix de Glaces et Sorbets	
<i>*Ice creams & Sorbets</i>	
<u>Les Glaces:</u> Amarena, Caramel Beurre salé, Chocolat, Rhum Raisin , Menthe Chocolat, Pistache , Vanille, Café	
<u>Les Sorbets:</u> Fraise, Framboise, Mangue, Pêche, Citron Vert	
La Boule	2€50
Supplément Crème sucrée	1€50
Supplément Topping Chocolat , Caramel	1€50
Supplément Mini Chamallow , Smaties	1€50

