

Bienvenue au Bar Restaurant Le Petit Port

05.57.42.99.95

Réservations sur Lepetitport.octotable.com

Les Entrées

Les Huîtres — 14 €
6 Huîtres de Marennes n°3, beurre d'algues, grenier médocain bonbon d'huître, sauce tartare
**Six No. 3 Marennes oysters, served with seaweed butter, Médoc cured pork, an oyster bonbon and tartare sauce*

L'Oeuf — 12 €
En cocotte aux écrevisses à la cancoillotte aillée, croûtons dorés et copeaux de parmesan
**Egg baked in a cocotte with crayfish and garlic-flavoured Cancoillotte cheese, served with golden croutons and Parmesan shavings.*

Le Foie Gras — 18 €
Terrine de Foie gras mi-cuit, salade de pomme verte et noix à la crème acidulée
**Semi-cooked foie gras terrine, served with green apple and walnut salad and tangy cream.*

La Châtaigne — 13 €
Fine crème de châtaigne, royale de champignons, petit boudin de volaille aux truffes
**Delicate chestnut velouté, mushroom royale and a small truffled poultry sausage*

Les Lentilles — 15 €
Salade de lentilles aux champignons et échalotes grises confites, escalope de foie gras grillée, vinaigrette truffée
**Lentil salad with mushrooms and caramelised shallots, grilled foie gras escalope and truffle vinaigrette*

L'Escargot — 15 €
Poêlée d'escargots à la persillade, sur un os à moelle gratiné, jus de veau
*Snails sautéed with garlic and parsley, served on a roasted marrow bone with veal juce

La Poule Faisane — 14 €
Velouté onctueux de poule faisane, pruneaux foie gras et châtaigne en croute de feuilletage
*Creamy hen pheasant velouté with prunes, foie gras and chestnuts, topped with puff pastry

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
**Breaded poultry or steak or fish , ice cream and syrup*

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. All prices are net and include all applicable taxes. A complete and up-to-date list of allergens present in our dishes is available upon request.

Rivière, Lac et basse cour

L'Agneau — 26 €
La souris cuite tranquillement au four, un jus d'agneau bien réduit fini aux fruits secs et citron confit
Lamb slow-roasted in the oven, served with a well-reduced lamb jus finished with dried fruit and candied lemon

L'Esturgeon — 24 €
Façon lamproie au vin de Bordeaux, poireaux confits, lardons, champignons, mouillette frottée à l'ail noir
**Sturgeon prepared in the traditional Bordeaux lamprey style, with braised leeks, bacon, mushrooms and black garlic toast*

Le Boeuf Viande Origine France — 25 €
Belle Entrecôte, échalotes confites au Beurre Ou Béarnaise Maison
**Rib-eye steak, served with butter-glazed shallots or homemade Béarnaise sauce*

Le Burger — 18 €
Steak haché grillé, Ossau-Iraty, Coleslaw de choudou et Carotte, Cornichons aigre-doux, Sauce Burger à la Châtaigne
**Grilled beef , Ossau-Iraty cheese, cabbage and carrot coleslaw, sweet-and-sour pickles and chestnut burger sauce*

Le Sandre — 24 €
Belle quenelle de sandre, sauce Nantua et Moules de Bouchot
**Pike-perch quenelle with Nantua sauce and mussels*

L'Anguille — 25 €
En fricassée à la persillade, coulis de persil
**Eel fricassée with garlic, parsley and parsley coulis*

Le Veau — 23 €
Filet Mignon de veau en piccata aux pignons de pin et raisins à la Florentine
**Veal tenderloin piccata with pine nuts and raisins, Florentine-style*

Les Abats — 28 €
Mijoté de tripes, pied de porc et encornets
**Slow-cooked tripe, pig's trotters and squid*

Le Canard — 25 €
Le meilleur du canard grillé, sauce poivrade
**Prime cuts of grilled duck, served with sauce poivrade*

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

La Garniture au Choix
Gratin de blettes à la fève de Tonka, Purée de pommes de terre, Frites maison, Cocotte de légumes de saison, Risotto de coquillettes champignons et pousses d'épinards

*Gratinated chard with tonka bean, Creamy mashed potatoes, homemade French fries, seasonal vegetable casserole, pasta risotto with mushrooms and baby spinach leaves

Supplément Garniture — 4 €

Les gourmandises

Paris Blaye
Révisité façon profiteroles, mousse intense praliné, cœur coulant, sauce chocolat au lait — 11 €
** A profiterole-inspired dessert with rich praline mousse, a molten centre and milk chocolate sauce*

L'Agrume
Pamplemousse, clémentine, orange, citron, nage au safran, crumble amande citron au sel, financier aux amandes — 10 €
**Grapefruit,clementine, orange, and lemon, served in a saffron-infused broth, with almond and salted lemon crumble and almond financier*

Les Oeufs
A la neige, crème anglaise et tartelette aux pralines roses — 10 €
**Floating islands with crème anglaise and a pink praline tartlet*

L'Ananas
Cheese-cake crémeux à l'ananas, sorbet noix de coco — 10 €
**Creamy pineapple cheesecake, coconut sorbet*

Le Marron
Mont blanc, clémentine confite, mousse de marrons au rhum, chantilly bien vanillée — 10 €
*Mont Blanc with candied clementine, rum-infused chestnut mousse and vanilla Chantilly cream

La Poire
Sur un sablé breton, poires caramélisées, crémeux chocolat, glace cacahouètes de Soustons et tuile façon croustade — 10 €
**On a Breton shortbread base, with caramelised pears, chocolate cream, Soustons peanut ice cream and crisp pastry wafers*

Le Fromage
A partager, le camembert de Normandie au lait cru arrosé de cidre et quartier de pomme, tranche de pain grillé — 12 €
** For sharing: raw-milk Normandy Camembert drizzled with cider, served with apple wedges and toasted bread*
ou
Une sélection de 3 fromages affinés par notre fromager, accompagnée d'une salade d'endives aux noix et d'une pâte de coing
**OR*
A selection of three matured cheeses, served with an endive and walnut salad and quince paste.

Le Café ou Thé gourmand:
Servi avec 4 bouchées — 13 €
*Faisselle Served with heavy cream or a red fruit coulis