

POUR L'APÉRO

Frites maison	3,00€
Portion de Txistorra à la plancha	5,00€
Portion de bulots	6,00€
Portion de crevettes	7,00€
Huîtres x6	8,00€
Portion de chipirons	9,00€
Assiette de Serrano, guindillas	9,00€
Saucisson Fuets à partager	10,00€
Plancha de la Terre à partager	13,00€
Pâté, chorizo, Serrano 18 mois, fromage de brebis, guindillas	
Assiette de l'écailler	19,50€
Huîtres, bulots, crevettes, moules	

NOS SALADES

	Entrée	Grande
Salade Végétarienne (produits du moment)	5,50€	12,50€
Salade Monsieur Seguin	7,50€	14,00€
Salade, tomates, ventrèche, toasts chèvre chaud au miel		
Salade du Marin	7,50€	14,00€
Salade, tomates, poulet Tandoori, œuf dur, brebis		
Salade Landaise	8,00€	15,00€
Salade, tomates, gésiers, maïs, asperges, toast foie gras		

NOS MOULES (servies avec des frites)

Moules marinières	11,00€
Moules à la crème	13,00€
Moules sauce au bleu	13,00€
Moules à l'espagnole	13,00€

MENU ENFANT

Nuggets-frites ou moules-frites ou jambon blanc-frites	
+	
1 boule de glace	8,50€
+	
Boisson au verre (coca-cola ou limonade ou sirop à l'eau)	

NOS VIANDES & POISSONS

Fish and Chips	12,00€
Escalope du Marin	14,50€
Escalope de poulet enrobée de jambon Serrano, emmental, sauce au bleu, frites maison	
Tartare de boeuf charolais au couteau préparé par le chef	15,00€
Merlu à l'espagnole	16,00€
Servi avec riz et salade	
Chipirons à la plancha façon «Le Marin»	17,00€
Servi avec riz et salade	
Tigre qui pleure	17,50€
Onglet de bœuf mariné aux épices, servi avec gratin dauphinois et salade	
Magret de canard entier 300/400g sauce au miel	18,00€
Servi avec frites maison et salade	
Gambas à la plancha sauce vierge	18,00€
Servies avec riz et salade	
Entrecôte 250g sauce au bleu	19,00€
Servie avec frites maison et salade	

SUGGESTION DU JOUR : voir ardoise

NOS BURGERS

LE LANDAIS	13,50€
Buns de l'artisan-boulangier, poulet, compotée d'oignons, brebis, tomates, salade	
LE MARIN	14,00€
Buns de l'artisan-boulangier, steak haché 150g, brebis, ventrèche, oignons rouges, tomates, salade, sauce burger maison	
LE TOUT BLACK	15,00€
Buns noir de l'artisan-boulangier, steak haché 150g, compotée d'oignons, cheddar noir, ventrèche, tomates, salade, sauce aigre-douce	

NOS DESSERTS

Fromage blanc et son coulis de fruits rouges	4,50€
Fondant au chocolat et sa crème anglaise	6,50€
Tarte tatin et sa boule de glace vanille	6,50€
Tiramisu	6,50€
Baba Limoncello*	6,50€
Assiette trois fromages	7,00€



Glaces et Sorbets : voir carte



Tél. 05 58 72 97 06
1, Place de l'Hôtel de Ville
40130 CAPBRETON

PRIX NETS SERVICE INCLUS



Nous n'acceptons pas les chèques.

NOS VINS

LES ROUGES

	le verre	la bouteille
AOC Côtes de Blaye Château «La Rose Bellevue»	3,50€	16,00€
Navarra vina Aliaga Patricia Tempranilla	-	16,00€
AOC Graves «Les Galets»	4,00€	20,00€
AOP Saint-Nicolas de Bourgueil «L'Aulnay»	-	23,00€
AOP Pessac Leognan Château Lafont Menaut	-	35,00€

LES ROSÉS

IGP «Vin Des Grives» Landes	3,00€	15,00€
AOP Côtes de Provence «Masterel»	3,50€	18,00€
AOP Coteaux d'Aix Domaine les Toulons	-	19,00€
AOP Côtes de Provence «BY OTT» 2ème vin du Domaine d'OTT	-	34,00€

LES BLANCS

IGP Côtes de Gascogne Domaine de Tariquet	3,50€	15,00€
AOP Muscadet sur Lie de Sèvre Maine	3,50€	17,00€
AOP Sancerre domaine de la Perrière	-	35,00€
IGP Côtes de Gascogne Domaine de Tariquet «Premières Grives» Moelleux	4,50€	21,00€

PICHET

	verre	25cl	50cl	1l
Rosé IGP Landes	2,00€	4,00€	7,00€	11,00€
Rouge Pays d'Oc IGP 12,5°	2,50€	4,00€	7,00€	11,00€

CHAMPAGNE

Bouteille de champagne Nicolas Feuillatte	7,00€ (10cl)	45,00€
---	--------------	--------

EAUX MINÉRALES

	50cl	1l
Vittel	3,00€	4,00€
San Pellegrino	3,00€	4,00€

*l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.