

# CHA



BAR À VINS



Les  
Chais de  
la fleur

## LA CARTE

### CÔTÉ FRAICHEUR

TARTES AUX TOMATES MULTICOLORES <i>Du Jardin Gaillard – Abzac (33)</i>	15,00 €
SALADE DE CABECOUS CHAUD <i>Du Jardin Gaillard – Abzac (33)</i>	18,00 €
SALADE DU SUD OUEST <i>Du Jardin Gaillard – Abzac (33)</i>	25,00 €
BURRATA NATURE , COULIS DE PESTO ET CRUMBLE DE NOISETTE <i>De la Laiterie Burdigala – Bordeaux (33)</i>	16,00 €
BURRATA À LA TRUFFE (100g) ET HUILE D'OLIVE <i>De la Laiterie Burdigala – Bordeaux (33)</i>	18,00 €

### CÔTÉ MER

GRAVELAX DE SAUMON FUMÉ (100g) ET SA SALADE <i>De la maison Smoking Good – La Brède (33)</i>	22,00 €
6 HUITRES N°3 GRATINÉES AU PARMESAN <i>La Cabane Cent Un – Cap Ferret (33)</i>	20,00 €
12 HUÎTRES DU CAP FERRET - N°3 <i>La Cabane Cent Un – Cap Ferret (33)</i>	21,00 €
6 HUITRES DU CAP FERRET - N°3 <i>La Cabane Cent Un – Cap Ferret (33)</i>	13,50 €

Tous les produits servis sont issus de producteurs locaux (Nouvelle Aquitaine) afin de mettre en avant les talents de notre gastronomie régionale.

# CHA



BAR À VINS



*Les  
Chais de  
la fleur*

## **CÔTÉ TERRE**

PÂTÉ TRADITIONNEL DE PORC NOIR GASCON (95g) <i>De la ferme des Vallons – Vielle-Tursan (40)</i>	8,00 €
FOIE GRAS MI-CUIT (60g – poivres rares et whisky Bellevoeye ou truffe et vieux cognac XO Tesson) <i>Du Chef Thibaut Servas – Talence (33)</i>	26,00 €
PLANCHE TRADITIONNELLE LOCALE MIXTE (200g) <i>De la ferme des Vallons – Vielle-Tursan (40) et Du Jardin Gaillard – Abzac (33)</i>	25,00 €
PLANCHE ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE DE NOTRE REGION (130g) <i>De la ferme des Vallons – Vielle-Tursan (40)</i>	18,00 €
PLANCHE ASSORTIMENT DE FROMAGES DE NOS PRODUCTEURS (130g) <i>Du Jardin Gaillard – Abzac (33)</i>	18,00 €

## **NOS DESSERTS**

DÔME GLACÉ <i>De la Ferme Bodard – La Clotte (17)</i>	9,00 €
BÛCHETTE GLACÉE <i>De la Ferme Bodard – La Clotte (17)</i>	9,00 €
BOULES DE GLACES OU SORBETS <i>De la Ferme Bodard – La Clotte (17)</i>	9,00 €

Tous les produits servis sont issus de producteurs locaux (Nouvelle Aquitaine) afin de mettre en avant les talents de notre gastronomie régionale.