

La Cabane Comptoir

LES TAPAS

Tomates de Marmande, mini mozzarella et pesto	10€	Planche de charcuteries Louis Ospital et Maison Faber Lascombes	18€ 26€
Fish & Chips de poisson sauvage, sauce tartare	10€	Planche de fromages de Pierre Rollet	18€ 26€
Crousti poulet sélection Florian Gazeau à Canéjan, sauce barbecue	12€	Croque-Monsieur au comté et jambon truffé, frites	19€
Truite de Saint-Étienne-de-Baïgorry, crème wasabi	12€	Assiette de jambon Ibérique Cebo de Campo huile de fenouil, pain et beurre de Bordeaux	29€
Cassolette de poulpe et chorizo de Louis Ospital	14€		

LES GOURMANDISES

Coupe de fraises de Frédérique assaisonnées au jus de fraises	10€	Banana Split Banane, crèmes glacées fraise, vanille et chocolat, chantilly vanille, sauce chocolat Valrhona	12€
Brioche perdue, sauce caramel, crème glacée à la vanille Bourbon de Madagascar	11€	Profiteroles Choux garnis à la crème glacée à la vanille Bourbon de Madagascar, chantilly et sauce chocolat noir Guanaja Valrhona, amandes effilées	14€
Dame Blanche Crème glacée vanille, sauce chocolat noir Guanaja Valrhona, chantilly vanille, amandes effilées	11€	Café gourmand 5 douceurs	14€
Coco givrée Mousse légère et sorbet maison coco, Malibu, gel yuzu, croustillant chocolat blanc, Opalys Valrhona	12€	Gaufre nature	6€
Tartelette framboise verveine Crème pâtissière vanille, confiture de framboises, blanc-manger infusé à la verveine, sorbet maison framboise verveine	12€	Gaufre chocolat maison	8€
Mi-cuit au chocolat Grand Grand Cru Valrhona, chantilly vanille, crème anglaise	12€	Glace à l'italienne fleur de lait	6€
		Boules de glace 1 boule 2 boules 3 boules	4€ 6€ 8€

LES VINS*

		Verre 12,5cl	Bouteille 75cl
BLANCS			
Château Thieuley	<i>Entre-deux-Mers</i>	7€	28€
Château Perron	<i>Graves Blanc</i>	8€	30€
Melody (moelleux)	<i>Côtes de Gascogne</i>	7€	26€
ROSÉS			
Le Rosé de Bordeaux	<i>Rosé</i>	7€	24€
Le Rosé de Provence	<i>Rosé</i>	9€	30€
ROUGES			
Château Malagar	<i>Côtes-de-Bordeaux</i>	7€	28€
A d'Arche	<i>Graves</i>	8€	30€
Baulos Charmes	<i>Pessac-Léognan</i>	10€	40€

*Carte des vins complète disponible auprès de nos équipes

LES BIÈRES

	Demi 25cl	Pinte 50cl
Saint-Omer Blonde 4,7°	4€	7,5€
Vedette Blanche 4,7°	4,5€	8,5€
		Bouteille 33cl
Corona Blonde 4,6°		8€
Corona Blonde sans alcool 0°		6€

LES COCKTAILS

Lillet Tonic <i>Lillet, Indian Tonic, citron</i>	12€
Apérol Spritz <i>Apérol, Prosecco, eau pétillante, orange</i>	12€
Le Ginto de l'Hôtel <i>Gin Bombay Sapphire, Indian Tonic, citron</i>	12€
Mojito <i>Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, sucre de canne, eau pétillante, menthe</i>	12€
→ Supplément purée de fruits (fraise ou mangue) 2€	
St-Germain Spritz <i>Liqueur fleur de sureau St-Germain, Prosecco, eau pétillante, citron</i>	14€
Piña Colada <i>Rhum Embargo blanco, purée de noix de coco, jus d'ananas</i>	14€
Virgin Piña <i>Sirop de Rhum sans alcool, purée de noix de coco, jus d'ananas Bio</i>	10€
Virgin Mojito <i>Sirop de Rhum 0° alcool, citron vert, sucre de canne, eau pétillante, menthe</i>	10€

LES EAUX, SODAS ET JUS DE FRUITS*

Sirop à l'eau BIO Meneau <i>Grenadine, Pêche, Fraise, Citron, Menthe</i>	3,5€
Eau des Abatilles 33 cl <i>Plate ou pétillante</i>	4€
Eau des Abatilles 75 cl <i>Plate ou pétillante</i>	6€/7€
Sodas 33cl <i>Coca Cola, Coca Zéro</i>	6€
Sodas 25cl <i>Orangina, Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes, limonade, Fuzetea</i>	6€
Jus de fruits BIO Meneau	7€
<i>Orange, Ananas, Pomme, Tomate, Pamplemousse, Abricot, Fraise-Framboise</i>	
Thé vert Glacé BIO Meneau <i>Menthe</i>	6€

*Gamme complète de nos boissons disponible auprès de nos équipes