

La Cabane Comptoir

LES TAPAS

Fish & Chips de poisson sauvage, sauce tartare	10€	Planche de charcuteries Louis Ospital et Maison Faber Lascombes	18€ 26€
Tomates de Marmande, mini mozzarella et pesto	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

Brioche perdue, sauce caramel, crème glacée à la vanille Bourbon de Madagascar	10€	Crème pâtissière vanille, confiture de framboises, blanc-manger infusé à la verveine, sorbet maison framboise verveine	
Dame Blanche Crème glacée vanille, sauce chocolat noir Guanaja Valrhona, chantilly vanille, amandes effilées	10€	Mi-cuit au chocolat Grand Grand Cru Valrhona, chantilly vanille, crème anglaise	12€
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€
Profiterole Choux garnis à la crème glacée à la vanille Bourbon de Madagascar, chantilly et sauce chocolat noir Guanaja Valrhona, amandes effilées	12€	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	12€	Gaufre chocolat maison	8€
		Glace à l'italienne fleur de lait	6€
		Boules de glace	
		1 boule	4€
		2 boules	6€
		3 boules	8€

LES VINS*

		Verre 12,5cl	Bouteille 75cl
BLANCS			
Château Thieuley	Entre-deux-Mers	7€	28€
Château Perron	Graves Blanc	8€	30€
Melody (moelleux)	Côtes de Gascogne	7€	26€
ROSÉS			
Le Rosé de Bordeaux	Rosé	7€	24€
Le Rosé de Provence	Rosé	9€	30€
ROUGES			
Château Malagar	Côtes-de-Bordeaux	7€	28€
A d'Arche	Graves	8€	30€
Baulos Charmes	Pessac-Léognan	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 Lillet, Indian Tonic, citron	10€
Apérol Spritz Apérol, Prosecco, eau pétillante, orange	10€
Le Ginto de l'Hôtel Gin Bombay Sapphire, Indian Tonic, citron	10€
Mojito Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, sucre de canne, eau pétillante, menthe	10€
→ Supplément purée de fruits (fraise ou mangue) 2€	
St-Germain Spritz Liqueur fleur de sureau St-Germain, Prosecco, eau pétillante, citron	12€
Piña Colada Rhum Embargo blanco, purée de noix de coco, jus d'ananas	12€
Virgin Piña Sirop de Rhum sans alcool, purée de noix de coco, jus d'ananas Bio	8€
Virgin Mojito Sirop de Rhum sans alcool, citron vert, sucre de canne, eau pétillante, menthe	8€

LES EAUX, SODAS ET JUS DE FRUITS*

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

*Gamme complète de nos boissons disponible auprès de nos équipes