

### Entrées froides

#### Terre

Assiette de foie gras accompagné de ses pains spéciaux  
Et sa Confiture d'oignons maison 7,00 €

Chiffonnade de Jambon de Serrano et son melon 5,00 €



Trio de crudités de saison 3,00 €

Mousse légère concombre, crevettes et coriandre 4,00 €



Trio de charcuteries (Terrine landaise, Jambon de Bayonne, Rillettes de Porc) 5,00 €

#### Mer

Tartare de Saumon à l'aneth et sa crème légère citronnée 5,00 €

Tartare avocat tomate crevette 4,50 €

Salade exotique aux agrumes (orange/pamplemousse/crabe/sauce cocktail) 5,00 €



Ananas surprise aux crevettes 7,00 €

### Entrées chaudes

#### Terre

Cuminière de chèvre chaud au miel, Sur son nid de salade 5,00 €



Velouté maison de saison et ses toasts 3,00 €

Salade de lardons et gésiers de Canard 5,00 €

Bouchée à la reine 6,00 €

#### Mer

Gratin de fruits de mer (Cocktail de fruits de mer, Noix de St Jacques, Champignons) 7,00 €

Brochette de gambas flambées au whisky 7,00 €

### Plats traditionnels français Sud-Ouest

Axoa de Veau et ses pommes de terre grenaille 11,00 €



Magret de Canard sauce au miel 13,00 €

Confit de Canard et ses pommes de terre sarladaises 9,00 €

Garbure landaise 9,00 €

Poulet basquaise 6,00 €



### Plats traditionnels

#### Terre

Brochette de Bœuf (sauce au choix : poivre/ Marchand de vin/ Maroilles) 9,00 €

Faux-filet beurre maître d'hôtel 10,00 €

Onolet sauce à l'échalotte 9,00 €

Filet mignon au cidre 9,00 €

Rôti de Porc à la moutarde et au miel 7,00 €

Brochette de Poulet à l'estragon 6,00 €

Cuisse de Pintade aux champignons 8,00 €

#### Mer

Moules fraîches marinière/ Frites fraîches 8,00 €

Moules fraîches en sauce/ Frites fraîches (sauce au choix : Ananas-Curry/ Roquefort/ A la basquaise) 10,00 €

Dos de Cabillaud aux amandes effilées 10,00 €

Paré de Saumon au miel et aux graines de sésame 11,00 €

#### Fromages :

Assiette de 1 fromage, salade 2,00 €

Assiette de 2 fromages, salade 3,00 €

Assiette de 3 fromages, salade 3,50 €

(Au choix : Comté/ Ossau Iraty/ Brie de Meaux/ Maroilles/ Chèvre/ St Nectaire)

**Desserts :**

*Coupe de glaces ou sorbets*

1 boules **2.00 €**

2 boules **3.50 €**

3 boules **5.00 €**



*Crème brûlée à la vanille*

**3.00 €**

*Île flottante revisitée*

**3.00 €**

*Crêpe en aumônière aux pommes caramélisées*

**5.00 €**



*Tarte aux pommes maison et sa boule de glace vanille*

**5.00 €**

*Tiramisù maison*

**5.00 €**

*Panna cotta aux fruits rouges*

**3.00 €**

*Mousse au chocolat*

**3.00 €**



*Café selection BIO*

**0,70 €**

*Thé/ Tisane*

**0,70 €**



# Cercle Mixte de Gendarmerie de BOULIAC

## Carte de Restaurant 2020 Eté - Automne



### Cercle Mixte de Gendarmerie de BOULIAC

Quartier Béteille

33 270 BOULIAC

**Réservation repas de groupe**

05 56 68 82 49

**Réservation repas du jour**

05 56 68 82 46

Site internet : [cerclemixtebordeaux.com](http://cerclemixtebordeaux.com)

#### **Gérantes**

Adjudante QUEVREUX Emmanuelle

Maréchale des logis chef ROQUET Marlène

Maréchale des logis ALLAOUI Sitti-Echat

