

# Pour commencer

Saumon gravlax .....11 euros  
Mayonnaise au combava et pickles de légumes

Foie gras de canard au piment d'espelette .....16 euros  
Marmelade d'oignons rouges

Tomate "cœur de boeuf" mozzarella .....8 euros  
et son pesto

Traditionnelle cassolette de chipirons .....10 euros

Oeuf basse température .....10 euros  
Compotée de poivrons et oignons, chips de serrano

Soupe de poissons "Le Rond Point d'hOr" .....14 euros

## Nos Planches

Charcuterie ibérique .....10 euros

Duo de charcuterie ibérique et fromage .....11 euros

La planche "Le Rond Point d'hOr" .....15 euros  
Assortiment de tapas à partager



# Menu

Découverte à 26 euros

Saumon gravlax

mayonnaise au combava, pickles de légumes

ou

Oeuf basse température

compotée de poivrons, oignons rouges et chips de serrano

ou

Tomate "coeur de boeuf" mozzarella  
et son pesto

*Végétarien*

La cuisse de canard confite

frites, salade

ou

Filet de Merlu

vinaigrette chorizo piquillos, tagliatelles de légumes

Hossegor

ou

Risotto aux petits légumes

*Végétarien*

Le traditionnel moelleux au chocolat et sa glace vanille

ou

Le flan pâtissier

ou

Minestrone de fruits frais

*Végétarien*

Menu Enfant:

9 euros

Cheeseburger ou Nuggets ou Poissons - Frites

Boule de glace ou gâteau au chocolat

Sirop à l'eau ou Coca cola

"Fait maison"

« Prix net » exprimé en euros

# Nos Salades

## La Sud-ouest

Tomates cerises, croûtons, magret séché, effiloché de canard, gésiers et cubes de foie gras

.....15 euros

## La Mer

Tomates cerises, croûtons, saumon mariné, gambas, agrumes, moules, vinaigrette passion

.....14 euros

## La Fraicheur

Tomates cerises, croûtons, légumes croquants, mozzarella, chèvre, dés de brebis, vinaigrette au basilic

.....14 euros

## La César

Sauce césar, oignons frits, croûtons, tomates cerises, poulet pané au panko, copeaux de parmesan, oeuf parfait

.....15 euros

Formule Salade & Café gourmand à 18 euros

Fait maison  
« Prix net » exprimé en euros

# Côté Mer

Parrillada de poissons

Sauce à manger, légumes de saisons

.....23 euros

Filet de merlu

Vinaigrette chorizo piquillos, tagliatelles de légumes

.....16 euros

Filet de daurade à la plancha

Légumes de saisons

.....18 euros

Tartare de Thon

Frites maison et salade

.....17 euros

Risotto aux gambas

Roquette et copeaux de parmesan

.....21 euros

Suggestion de la Chef

Selon arrivage

à l'ardoise



"Fait maison"

« Prix net » exprimé en euros

# Côté Terre

Tartare de boeuf .....18 euros  
Frites maison et salade

Burger "Le Rond Point d'Or" .....17 euros  
Sauce tomate au piment d'espelette, confit d'oignons rouges, piquillos, brebis, effiloché de canard confit, frites maison et salade

Magret de canard .....21 euros  
Sauce miel et thym, tagliatelles de légumes

Cuisse de canard confite .....16 euros  
Frites maison et salade

Entrecôte 300g .....21 euros  
Frites maison et salade

La Côte de cochon fermière .....18 euros  
En croute de chorizo, polenta snackée, jus corsé

Côte de boeuf 500g .....24 euros  
Frites maison et salade

Sauce aux choix: poivre, roquefort, beurre maître d'hôtel

Supplément frites .....4 euros



# Nos Gourmandises

Le fraisier "Le Rond Point d'Or"	.....7 euros
Le moelleux chocolat et sa glace vanille "10 mn de cuisson"	.....7 euros
Le tiramisu aux fruits rouges	.....6 euros
La crème brûlée	5.50 euros
La minestrone de fruits frais et son sorbet, brisure de meringues séchées	.....6 euros
Le flan pâtissier maison et sa sauce caramel beurre salé	.....7 euros
Profiteroles	.....7 euros
Café ou Thé gourmand	.....9 euros
Dessert de la Chef	.....6 euros
Assortiments de glaces et sorbets	à la carte

