


Les Entrées

Starters

Saumon Fumé et ses Toasts 12.00
Smoked salmon with toasts

 **Terrine de Foie Gras de Canard mi-cuit Maison, Toasts et Gelée au Porto** 15.90
Home made Terrine of Foie Gras , Toasts and Port Jelly


Servie avec un verre de Monbazillac 18.90

Carpaccio de boeuf Charolais, marinade basilic et salade verte 11.50
Charolais Beef Carpaccio, basil marinade and green salad


L'entrée du Jour 7.50
Daily Starter


Les Salades


Salads

 **Tartine du Paddock** (*Mozarella, jambon blanc, fromage de chèvre, oeuf poché, salade*) 12.00
(*Toast with mozzarella, cooked ham, goat cheese, poached egg...*)

Extra Large Medium


 **Salade Caesar** (*Poulet, tomates, oeuf dur, parmesan...*) 17.00 9.90
Caesar Salad (*Chicken, tomatoes, hard boiled egg, parmesan...*)

 **Salade Landaise** (*Foie Gras, Magret Fumé, Gésiers confits, Salade, Tomates*) 17.00
Landaise Salad with foie gras, smoked duck gillet, gizzards, salad)

 **Salade de Chèvre Chaud, Chiffonnade de Jambon Cru** 17.00 9.90
Green salad with hot goat cheese with finely sliced raw ham

Les Omelettes

Omelets

 **Au choix : champignons, jambon, fromage, fines herbes**
Omelets with mushrooms or ham or cheese or herbs

- Nature/ plain 10.50
- Jusqu'à 2 ingrédients / up to 2 ingredients 11.50
- Jusqu'à 4 ingrédients / up to 4 ingredients 12.50

 Prix nets €
Fait Maison, Home made

Les Poissons

Fishes

	Dos Saumon Vapeur, Garniture du jour Steamed Salmon steak, Daily vegetables	14.20
	Gambas sautées au whiskey, Garniture du jour Sauteed prawns in whiskey, Daily vegetables	19.00
	Filet de Turbot au beurre blanc, Garniture du jour Grilled bass fish fillet, Daily vegetables	18.00
	Plat Du Jour Daily Main Course	13.00


Les Viandes

Meats



	Tartare de Bœuf, Frites et Salade Raw steak Tartare, French fries and salad	13.50
	Entrecote de Veau Bio, Pommes Grenailles persillées Sauce Fromage Blanc aux fines herbes (200g environ) Organic Veal Rib Steak with boiled potatoes with parsley, cream cheese with herbs sauce (app. 200g)	18.90
	Côte de Bœuf Charolaise (500g avant cuisson) Frites, Salade Charolais Beef Rib, French fries and salad	36.00
	Le Burger du Paddock, Frites, Salade Burger Special's, French Fries and Salad	14.20
	Entrecôte Charolaise (300g environ), Frites Charolais Rib steak (app. 300g), French Fries	27.00
	Sauce au choix : poivre, roquefort, ou béarnaise Peper sauce or roquefort cheese sauce or bearnaise sauce	1.00

Les Pâtes

Pasta

	Pâtes au choix : Bolognese, Pistou ou Carbonara Pasta up your taste : Bolognese, pesto or Carbonara	12.50
---	---	--------------

Les Fromages, les Desserts Cheeses, Desserts

Assortiment de fromages régionaux Assorted regional cheeses	7.50
Fromage blanc « sucré » ou « salé » Cream cheese with sugar or salt and fresh herbs	6.00
Coupe Dame Blanche (<i>Glace vanille, chocolat chaud et chantilly</i>) (<i>Vanilla ice cream with hot chocolate & chantilly</i>)	8.00
Coupe Iceberg (<i>Glace menthe chocolat, Get 27, chocolat chaud, chantilly</i>) (<i>Mint chocolate ice cream, Get 27, hot chocolate, chantilly</i>)	8.90
Coupe Colonel (<i>Sorbet citron, vodka</i>) (<i>Lemon sorbet, vodka</i>)	8.00
Coeur coulant Chocolat Creamy chocolate cake	6.50
Café Gourmand Gourmet Coffee	6.90
 Salade de fruits de saison Seasonal fresh fruit salad	7.90
Dessert du Jour Daily Dessert	6.00
 Crème brûlée vanille Vanilla caramelised custard	7.00

Le Menu des enfants kid's menu

Assiette de Charcuterie ou Crudités de Saison Assorted Cold Meats or Raw Vegetables	3.00
Steak haché / Nuggets / Jambon blanc– Frites / Pâtes / Haricots verts Minced meat steak / Nuggets / Cooked ham - French fries / Pasta / Green beans	5.00
Glace Ice cream	3.00

€