

LA CARTE

Le 1930 RESTAURANT

Le chef Guillaume Germanaz
& son équipe sont heureux
de vous accueillir

FRAIS
&
LOCAL

PLANCHES (seule ou à partager)

- Découpe de charcuteries Charrier de Bazas** 14€
Gratton bordelais, chorizo, saucisson, grenier médocain,
bœuf séché et ses condiments
- Rillettes de poissons, câpres et herbes fraîches de La Serre du Ruisseau** 14€
Pains grillés, beurre et citron
- Légumes à croquer sélectionnés par Paniers Roquette & Co et tapenade** 10€
Pains grillés, beurre et citron

ENTRÉES

- Piquillos farcis à la brandade de morue** 9€
Copeaux de brebis, tuile de pain et micro pousses
- Artichaut garni** 10€
Roquette, tomates confites, olives et chèvre frais de Landiras
- Tricandilles en persillade** 8€
Salade
- Salade de poulpes au Xipister** 12€
Houmous, croustillants et gel citron
- Foie gras de canard IGP Sud-Ouest** 14€
Oignons confits au LILLET, gel piment d'Espelette
- Gaspacho de courgettes** 8€
Condiments balsamique, œuf parfait et éclats de noisettes

PLATS (accompagnés de frites ou légumes selon votre choix)

- Pièce de bœuf bazadaise grillée à la plancha** 18€
Echalote confite, croûtons et sauce vin rouge
- Demi magret de canard IGP Sud-Ouest rôti** 21€
Ail en chemise et grattons, jus réduit
- Poisson du moment de nos Côtes françaises** 22€
Crumble de persillade, sauce « chien » et cacahuètes torréfiées
- Côte de bœuf bazadaise sauce bordelaise** 85€/kg
Vendue au poids pour partager un bon moment
- Pièce de cochon confit Ibérique Bellota** 20€
Tomates, courgettes, olives et pignons de pin, sauce BBQ
- Papillote de légumes de saison sauce sésame** 15€
Semoule aux fruits confits

Supplément garniture : 4€

MENU ENFANT (moins de 10 ans) 12€

- Verrine de houmous et ses croustillants
Pièce de bœuf ou poisson du moment Frites ou légumes
Pot de glace de la Maison Antolin

Prix nets TTC service inclus

FROMAGES

sélectionnés par le Chef

9€

Tome de brebis Basque
Tome de vache de Bazas
Fromages frais de chèvre et de vache
de « La fromagerie Du Roy » à Landiras

DESSERTS

par Jérémie Grondin

Paris-Brest <i>Cœur coulant à la noisettine du Médoc</i>	9€
Tarte citron <i>Spirale meringuée aux zestes de citrons verts</i>	8€
Pralinette <i>Pailleté feuilletine, crémeux chocolat noir 70% St Dominique</i>	7€
Baba au rhum « Bardinet » <i>Chantilly et fruits confits au sirop La famille Bardinet était propriétaire du Domaine de Larchey de 1947 à 1964.</i>	8€
Tartelette de fruits de saison <i>Pâte sablée aux amandes et crème légère</i>	7€
Café gourmand <i>Chou garni, pralinette, mini baba, cannelé, expresso</i>	9€

SUGGESTIONS SURPRISES

Découvrez les suggestions surprises du chef Guillaume Germanaz proposées à l'ardoise

NOS PARTENAIRES

La boucherie et charcuterie Charrier Bazas
Les micro-pousses La Serre du Ruisseau Martillac
Les fruits & légumes Paniers Roquette & Co Léognan
Le canard Aquitaine Sélection Bazas
La poissonnerie Vents et Marées Bordeaux
L'épicerie fine Soléo Gastronomie Saint Médard d'Eyrans
Les fromages Fromagerie Du Roy Landiras
Le pain Pain de Main Cadaujac

*Tous nos plats sont faits maison et confectionnés avec des produits
de qualité achetés en majorité auprès de partenaires locaux
et français, le tout, dans le respect de l'environnement.*

Prix nets TTC service inclus

LA CARTE

Le
1930
RESTAURANT

Le chef Guillaume Germanaz
& son équipe sont heureux
de vous accueillir

FRAIS

&

LOCAL