

2026 Menu

# Le Champoreau

RESTAURANT

**Informationen und Reservierungen**

05 40 77 16 94

Nur während der Servicezeiten erreichbar

---

**GEBEN SIE UNS IHR FEEDBACK!**

Folgen Sie uns und berichten Sie von Ihrer Erfahrung

im Le Champoreau :    

---



# UNSERE KARTE

Alle unsere Produkte sind frisch, sorgfältig ausgewählt und werden vor Ort zubereitet.

## VORSPEISEN

- « GARLIC BREAD »  ..... 5  
Brotscheiben mit Knoblauch, Pesto, Petersilie und Parmesan
- HAUSGEMACHTER HUMMUS  ..... 8  
Knusprig frittierte, gewürzte Kichererbsen, serviert mit Falafel
- MIMOSA MOUILLETTE  ..... 9  
Hausgemachtes Toastbrot, gehacktes Ei mit Mayonnaise
- AUF DER PLANCHA GEBRATENE  
TINTENFISCHKÖRPER ..... 12  
Mit Petersilie
- STRACCIATELLA & FOCCACIA  ..... 13  
Frische Tomaten, Rucola-Pesto
- BASKE FORELLENTATAR AUS ISPEGUY  ..... 14  
Schalotten, Schnittlauch, Zitronen- und Olivenöl
- FOIE GRAS AUS DEN LANDES ..... 16  
Halb gegart, hausgemacht, mit Gewürzbrot

## HAUPTGERICHTE

- VEGETARISCHES RISOTTO  ..... 19  
Gemüse je nach Saison
- RINDERTATAR ..... 21  
Hausgemacht, mit Pommes frites und Salat
- **Traditionell** : Ketchup, Senf, Worcestersauce, Kapern, Cornichons, rote Zwiebeln, Ei.
- **Italienisch** : Rucola-Pesto, rote Zwiebeln, geröstete Pinienkerne, Parmesanspäne.
- **Asiatisch** : Limettensaft, Sashimi-Sauce, Frühlingszwiebeln, Saatenmischung, frische Kräuter.
- ROHER THUNFISCH AUF TAHITIANISCHE ART  ..... 23  
Gurken, Tomaten, geraspelte Karotten, Limettensaft, Kokosmilch
- SCHWEINERÜCKEN  ..... 23  
Intensiver Bratensaft mit süß-salzigen Noten.
- ZARTES ENTENBRUSTFILET (200g) ..... 23<sup>50</sup>  
Hausgemachtes Gemüse, reduzierter Bratensaft und Foie Gras
- GEGRILLTE CALAMARI VON DER PLANCHA  ..... 25  
Gegrillte Txistorra (leicht scharfe baskische Wurst)
- GEGRILLTER SCHWERTFISCH ..... 25  
Würzige Tomatensauce, Gemüse und duftender Reis
- WARM-KALTER THUNFISCH  ..... 25  
Gewürzkruste, innen roh, kleines Gemüse und cremiges Risotto.
- GEGRILLTE FISCHPLATTE ..... 32  
Auswahl an gegrilltem Fisch je nach Verfügbarkeit.
- GEGRILLTES FRANZÖSISCHES RINDER-  
ENTRECÔTE ..... 33  
(300g) - Pfeffersauce, Pommes frites und Salat

## BEILAGEN & SAUCEN

- HAUSGEMACHTE SAUCE nach Wunsch ..... 2  
Mayonnaise - Pfeffer - Sashimi - kräftiger Bratensaft
- SALATSCHÜSSEL / REISSCHÜSSEL ..... 3<sup>50</sup>
- HAUSGEMACHTE POMMES FRITES ..... 4<sup>50</sup>

## BOWLS

- VEGETARISCHER BÚN  ..... 18  
Reisnudeln, Mesclun-Salat, geraspeltetes Gemüse (gelbe und orange Karotten, weißer Rettich, Rot- und Weißkohl als Coleslaw), Falafel, Edamame, geröstete Erdnüsse, Saatenmischung
- CHICKEN KATSU  ..... 19<sup>50</sup>  
Mesclun-Salat, geraspeltetes Gemüse, knusprige Hähnchenstreifen, Asia-Vinaigrette
- BASKE FORELLEN-POKÉ ..... 20  
Reis, Knoblauch-Kokosmilch, Karotten, Rettich, Rote Bete, Rotkohl, hausgemachter Coleslaw, rote Bohnen, Wakame-Salat, marinierte Forelle
- BÚN MIT ENTE ..... 20  
Reisnudeln, Salat, geraspeltetes Gemüse, Edamame, Erdnüsse, Saatenmischung, marinierte Entenbrust

## DESSERTS

- ILE FLOTTANTE ..... 7  
Vanillecreme mit Agastache-Aroma (leicht anisartig), knusprige Baisers.
- INTENSIVES VALRHONA-  
SCHOKOLADENDESSERT ..... 9  
Schokoladenmousse und Ganache, Mandelsplitter, geröstete Haselnüsse.
- MANGO-PASSIONSFRUCHT-CREME ..... 8<sup>50</sup>  
Frische Ananas, Kokos-Crumble
- WINDBEUTEL MIT CRAQUELIN  
& FRISCHEN ROTEN FRÜCHTEN ..... 8  
Chantilly-Mascarpone, zerdrückte Beeren, Mandelstückchen
- FÜR NASCHKATZEN ..... 11  
Espresso + Auswahl von 5 Desserts nach Lust und Laune  
Tee oder Gourmet-Aufguss +1,50

## EIS

Fragen Sie nach unserer Eiskarte.

- 1 KUGEL ..... 2<sup>50</sup>
- 2 KUGELN ..... 4<sup>50</sup>
- 3 KUGELN ..... 7
- EXTRA ..... 1  
Schlagsahne / hausgemachte Sauce: Schokolade, rote Früchte, Karamell

FRAGEN SIE NACH DER TAFEL FÜR AKTUELLE  
EMPFEHLUNGEN UND SAISONALE ANGEBOTE.

## KINDERMENÜ (bis 12 Jahre)

Panierte Hähnchenstreifen **ODER** gegrillter Fisch **ODER** Fusilli Bolognese

### BEILAGE

Reis **ODER** pommes **ODER** Gemüse

### DESSERT

2 Kugeln Eis (nach Wahl) **oder** Schokoladenkuchen

### GETRÄNK

Sirup, „Diabolo“ **oder** Fruchtsaft: Orange / Apfel / Ananas

12€

# UNSERE GETRÄNKE

## HEISSGETRÄNKE

ESPRESSO / KOFFEINFREI	2
VERLÄNGERTER KAFFEE	2
NOISETTE	2 <sup>20</sup>
DOPPELTER ESPRESSO	3 <sup>60</sup>
MILCHKAFFEE	3 <sup>80</sup>
CAPPUCCINO	4
HEISSE SCHOKOLADE	4
TEE / KRÄUTERTEE	3 <sup>50</sup>
<i>Fragen Sie gerne nach den verfügbaren Sorten.</i>	
IRISH COFFEE / JAMAÏCAN COFFEE	9

## KALTE GETRÄNKE

SIRUP	2
<i>Zitrone Erdbeere, Grenadine, Minze, Kiwi, Veilchen, Pfirsich, Schwarze Johannisbeere, Orgeat, Grapefruit</i>	
DIABOLO	3 <sup>50</sup>
FRUCHTSÄFTE « GRANINI »	4
<i>Aprikose, Orange, Erdbeere, Apfel, Tomate, Mango, ACE</i>	
SOFTDRINKS	4
<i>Coca-Cola • Coca-Cola Zero • Orangina Limonade • Perrier • Fuze Tea • Tonic Kaskad • Ginger Beer</i>	

## WASSER

OGEU STILL 1L	4
OGEU SPRUDELND 1L	4



Auswahl des Küchenchefs



Empfehlung des Hauses



Vegetarische Gerichte



Aus biologischem Anbau

## UNSERE BIERE

<b>VOM FASS</b>	25cl 50cl
TUBORG	4 7
<i>Picon</i>	4 <sup>50</sup> 8
EGUSKI IPA	4 <sup>50</sup> 8
1664 BLANCHE	4 <sup>50</sup> 8

## FLASCHEN

1664 0% ALCOOL 33 cl	5
DESPERADOS 33 cl	5

## APERITIFS

RICARD 2 cl	3
PORTWEIN WEISS / ROT 6 cl	5
SUZE 6 cl	5
LILLET WEISS / ROT 6 cl	5
MARTINI WEISS / ROT 6 cl	5
PERLWEIN WEISS ODER « VIN SAUVAGE DU CHÂTEAU MONLUC » 12 cl	6
KIR BROMBEERE / CASSIS / PFIRSICH	6 <sup>50</sup>
WHISKY / RHUM / VODKA / GIN 4 cl	7

## COCKTAILS

HAUSGEMACHTE SANGRIA	4 <sup>50</sup>
<i>Rot / rosé</i>	
AMERICANO	7
APÉROL SPRITZ	8
MATTEI SPRITZ <i>(Corse)</i>	8
POUSSE RAPIÈRE SPRITZ <i>(Landais)</i>	8
CAÏPIRINHA	7
MOJITO	8
TI-PUNCH	7
PIÑA COLADA	8
VIRGIN COLADA <i>alkoholfrei</i>	6
VIRGIN MOJITO <i>alkoholfrei</i>	6

## DIGESTIFS

### UNSERE RUMS

LE CHAMPOREAU 4 cl	5
<i>Hausgemachter Orangenrum</i>	
MATUSALEM · 15 ANS 4 cl	8
<i>Dominikanische Republik</i>	
EMINENT · 7 ANS 4 cl	10
<i>Kuba</i>	
ZACAPA · 23 ANS 4 cl	12
<i>Guatemala</i>	

### UNSERE WHISKYS

MONKEY SHOULDER 4 cl	8
<i>Speyside, Schottland</i>	
CAOL ILA · 12 ANS 4 cl	10
<i>Islay, Schottland</i>	
LAGAVULIN · 16 ANS 4 cl	12
<i>Islay, Schottland</i>	

## HAUSGEMACHTE LIKÖRE

«Biarritz Bonheur» ausschließlich aus frischen Früchten und Kräutern hergestellt

PFEFFERMINZE 6 cl	6
<i>Erfrischend, würzig und zugleich mild</i>	
ZITRONE 6 cl	6
<i>Säuerlich, frisch, intensiv</i>	
HIMBEERE 6 cl	6
<i>Fruchtig, frisch, aromatisch</i>	

## WEITERE GENÜSSE

MANZANA / PATXARAN 6 cl	6
GET 27 / GET 31 6 cl	6
CALVADOS 4 cl	8
CHARTREUSE 4 cl	8
COGNAC 4 cl	10
<i>Cognac Park Organic Fins Bois</i>	
ARMAGNAC XO 4 cl	10
<i>Château de Pellehaut</i>	
VIEILLE PRUNE 4 cl	10
<i>« Maison Louis Roque » de Souillac</i>	
POIRE WILLIAM 4 cl	10
IRISH COFFEE	9
JAMAICAN COFFEE	9

# UNSERE WEINE

## WEISSWEINE

### PETIT SECRET *JEAN LISSAGUE*

AOC Blaye Côtes de Bordeaux

🍷 90% Sauvignon, 10% Muscadelle



4 21

### CHÂTEAU BOYREIN

AOC Graves

🍷 60% Sauvignon, 30% Sémillon, 10% Muscadelle

• 24

### LA CHAMBRE D'AMOUR *LIONEL OSMIN*

IGP Côtes de Gascogne

🍷 Gros manseng, sauvignon blanc (légèrement sucré)

5 25

### LA BAIE ORIENTALE *LIONEL OSMIN*

IGP Comté Tolosan

🍷 25% gewurstraminer, 25% muscat, 25% viognier, 25% riesling

• 26

### DOMAINE DE PELLEHAUT *MARTIN & MATHIEU BERAUT*

IGP Côtes de Gascogne

🍷 100% Chardonnay

• 26

### COMBE PILATE *M. CHAPOUTIER*

IGP Collines Rhodaniennes

🍷 100% Viognier

• 29

### VECCHIO COLLEZIONE, *DOMAINE VECCHIO*

IGP Ile de Beauté, Corse

🍷 100% Vermentinu

6 30

## ROSÉWEINE

### GOUPIL *CHÂTEAU MONLUC*

IGP Côtes de Gascogne

🍷 Tannat, merlot, cabernet franc et cabernet sauvignon



4 21

### PETIT SECRET *JEAN LISSAGUE*

AOC Bordeaux

🍷 80% Merlot, 20% Cabernet franc

4 22

### LE CHAMP DES GRILLONS *DOMAINE LA CROIX BELLE*

IGP Côtes de Thongue

🍷 40% Grenache Noir, 30% Syrah, Cabernet-Sauvignon 30%

• 28

### A GALINA *DOMAINE VECCHIO*

IGP Île de Beauté, Corse

🍷 100% sciaccarello

6 31

## SCHAUMWEINE

### VIN SAUVAGE *CHÂTEAU MONLUC*

Le Vin Sauvage est une gamme de vins «méthodes traditionnelles» ou «champenoise» qui décrit la méthode d'élaboration du vin mousseux par fermentation en bouteille. La méthode noble par excellence.



6 25

### CHAMPAGNE DRAPPIER

Brut nature

• 64

## ROTWEINE

### ENCIERO *BIG*

La Mancha, Espagne

🍷 100% Tempranillo



4 21

### LA CHAMBRE D'AMOUR *LIONNEL OSMIN*

IGP Comté Tolosan

🍷 100% Syrah, servis frais

• 24

### DOMAINE DE PELLEHAUT *MARTIN & MATHIEU BERAUT*

IGP Côtes de Gascogne

🍷 100% Pinot Noir

5 26

### CHÂTEAU PARENCHERE *BIG CUVÉE RAPHAEL*

AOC Bordeaux Supérieur

🍷 Cabernet Sauvignon, Merlot

• 29

### CHÂTEAU GRAND SECRET *JEAN LISSAGUE*

AOC Blaye, Côtes de Bordeaux

🍷 100% Merlot

• 31

### VECCHIO COLLEZIONE *DOMAINE VECCHIO*

IGP Ile de Beauté, Corse

🍷 Nieluccio, sciaccarello, minestrellu, grenache, syrah

6 33

### CHÂTEAU MÉJEAN *MARTIAL ET DULOR*

AOC Graves

🍷 80% Merlot, 20% Cabernet

• 35

### CUVÉE ANGÈLE *BIG VIGNOBLE DE LA JARNOTERIE*

AOP Saint Nicolas de Bourgueil

🍷 Cabernet franc

• 36

### LE TEMPS EST VENU *DOMAINE STÉPHANE OGIER*

AOP Côtes du Rhône

🍷 60% Grenache, 40% Syrah et Mourvèdre

• 39

### MORGON CLASSIQUE *JEAN FOILLARD*

AOC Morgon

🍷 100% Gamay

• 46

### CLOS MANOU *FRANÇOISE & STÉPHANE DIEF*

AOC Médoc

🍷 52% Merlot, 42% Cabernet sauvignon, 2,5% Cabernet franc, 3,5% Petit verdot

• 54

### ABEILLE DE FIEUZAL *CHÂTEAU FIEUZAL*

AOC Pessac Léognan

🍷 65% Merlot, 30% Cabernet-Sauvignon, 5% Cabernet-Franc

• 56