

Le Champoreau
RESTAURANT

NOTRE CARTE

NOS TAPAS

DOUELLE APÉRITIVE	15
<i>Tapenade, houmous, melon, pastèque et rillettes de poisson</i>	
DOUELLE CHARCUTERIE	16
<i>Sélection de charcuteries du moment et terrine maison</i>	
CASSOLETTE DE BLANCS D'ENCORNET	9
<i>Ail confit au piment d'Espelette</i>	
TERRINE DE CANARD ET PIEDS DE COCHON	12
<i>Pignons et herbes fraîches</i>	

NOS ENTRÉES

FOIE GRAS MI-CUIT	17
<i>Fumé par nos soins au bois d'Aulne</i>	
TARTARE DE MAIGRE ET GRVLAX DE TRUITE BASQUE	12
<i>Comme un ceviche</i>	
L'ŒUF À 64°C ET CRÈME DE PETITS POIS	8
<i>Graines et épices douces</i>	
ASSIETTE DE TOMATES NOIRES DE CRIMÉE ET BURRATA	13

MIDI EXPRESS

• UNIQUEMENT LE MIDI •

NOS BAGELS

Servis avec du fromage frais aux herbes, légumes croquants et accompagnés de frites et de salades.

AU GRVLAX DE TRUITE BASQUE	14
À LA BRESAOLA	14
LE VEGGIE	13

NOS SUGGESTIONS DU JOUR

Demandez l'ardoise.

LA GRILLADE DE VIANDES OU DE POISSONS	15
--	----

NOS SALADES

CHICKEN KATSU	15
<i>Salades, légumes croquants, blancs de poulet panés frits, vinaigrette japonaise</i>	
AUX GAMBAS	15
<i>Riz basmati, légumes croquants, gambas infusées à la citronnelle, vinaigrette yaourt-citron-coriandre</i>	
LA VEGGIE THAÏ	14
<i>Mélange de légumes croquants : poivrons, carottes, daïkons, oignons rouges, chou pak choï, cacahuète et mélanges de graines</i>	

NOS PLATS

LE MAGRET FONDANT	23
<i>Jus corsé, frites de patates douces et légumes du moment</i>	
L'ENTRECÔTE 300 G	25
<i>Échalotes confites, frites et salades</i>	
LE RISOTTO VÉGÉTARIEN	16
<i>Suivant l'arrivage</i>	
THON CRU À LA TAHITIENNE	21
<i>Jus citron vert, légumes croquants et lait de coco</i>	
CHAUD / FROID DE THON	22
<i>Pané aux épices torrifiées, salade de wakamé, sauce sashimi</i>	
LE TRADITIONNEL TARTARE DE BŒUF	18
<i>Frites et salades</i>	
LE PAVÉ DE MAIGRE RÔTI	23
<i>Condiments aux herbes fraîches et aux deux olives, écrasé de pommes de terre aux herbes</i>	
MOULES À LA CRÈME D'AIL ET PERSIL FRAIS	14

ACCOMPAGNEMENTS

BOL DE SALADE	3
BOL DE FRITES	4
BOL DE FRITES PATATES DOUCES	5

NOS DESSERTS

MOUSSE AUX AGRUMES, BISCUIT CRUMBLE ET PAMPLEMOUSSE 8

SABLÉ, CRÈME FRUIT DE LA PASSION, MERINGUÉ 8

TOUT CHOCOLAT 8

Mousse chocolat blanc, moelleux chocolat noir, sablé cacao et crème glacée chocolat

DOUELLE DE FROMAGE 8

Brebis, bleu, camembert

NOS GLACES

1 BOULE 2

2 BOULES 3,90

3 BOULES 5,50

Parfums de glaces au choix : bulgare, chocolat noir, vanille de Madagascar, café des indes, caramel beurre salé, chocolat blanc, rhum-raisons, menthe fraîche chocolat, pistache, praliné

Parfums de sorbets : fraise, mangue, mûre, noix de coco, poire, citron vert

Demandez la carte des coupes glacées.

NOS BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO / DÉCAFÉINÉ	1,70
NOISETTE	2
CAFÉ ALLONGÉ	2
DOUBLE	3
CAFÉ CRÈME	3,20
CAPPUCCINO	4
CHOCOLAT	3,50
THÉ	3
<i>Thés noirs : Russian Earl Grey / Breakfast Ceylan / Darjeeling Impérial / Fruits rouges- fraise-myrrille</i>	
<i>Thés verts : Menthe Gunpowder / Sencha</i>	

INFUSION	3
<i>Tilleul-oranger, menthe-verveine</i>	

BOISSONS FRAÎCHES

NOS SIROPS	2
<i>Citron / Fraise / Grenadine / Menthe / Orange / Orgeat / Pêche</i>	

DIABOLO	3
---------------	---

NOS JUS DE FRUITS « GRANINI » 25 cl	3
<i>Abricot / Ananas / Fraise / Orange / Pomme / Tomato</i>	

NOS CLASSIQUES 33 cl	3
<i>Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Orangina / Limonade / Perrier / Fuze Tea / Tonic Kaskad</i>	

OGEU PLATE 75 cl	3
------------------------	---

OGEU PÉTILLANTE 75 cl	3
-----------------------------	---

NOS BIÈRES

PRESSIONS

	DEMI	PINTE
EGUZKI BLONDE PRESSION	3,50	6,50
EGUZKI AMBRÉE PRESSION	4	7,50
EGUZKI BLANCHE PRESSION	4	7,50

BOUTEILLES

EGUZKI IPA / ROSÉE / BLONDE	6	DESPERADOS	6
PIETRA	6	LEFFE BRUNE	6

NOS APÉRITIFS

RICARD 2 cl	3
PORTO ROUGE / PORTO BLANC 6 cl	4
LILLET BLANC / LILLET ROUGE 6 cl	5
MARTINI ROUGE / MARTINI BLANC 6 cl	5
KIR MÛRE / CASSIS / PÊCHE 12 cl	5
WHISKY / RHUM / VODKA 6 cl	6,50

NOS COCKTAILS

AMERICANO 10 cl	8
APÉROL SPRITZ 10 cl	8
MATTEI SPRITZ 10 cl	8
CÁÏPIRINHA 10 cl	8
MOJITO 10 cl	8
TI-PUNCH 10 cl	8
PIÑA COLADA 10 cl	8
GIN BIO « CITADELLE » 10 cl	8
VIRGIN COLADA <i>Sans alcool</i>	6
VIRGIN MOJITO <i>Sans alcool</i>	6

NOS DIGESTIFS

NOS RHUMS

LE « CHAMPOREAU » <i>Rhum arrangé maison</i> 4 cl	5
MATUSALEM · 15 ANS <i>République dominicaine</i> 4 cl	8
MILLONARIO · 15 ANS <i>Pérou</i> 4 cl	10
ZACAPA · 23 ANS <i>Guatemala</i> 4 cl	12

NOS WHISKYS

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

AUTRES DOUCEURS

MANZANA / PATXARAN 6 cl	6
GET 27 / GET 31 6 cl	6
CALVADOS 4 cl	8
CHARTREUSE 4 cl	8
POIRE WILLIAMINE 4 cl	8
COGNAC ABK6 <i>VSOP</i> 4 cl	8
BAS-ARMAGNAC LABALLE « <i>Hors d'âge</i> » 4 cl	10
VIELLE PRUNE « <i>Maison Louis Roque</i> » de Souillac 4 cl	10
IRISH COFFEE / JAMAICAN COFFEE	9

CARTE DES VINS

LES ROUGES

	MILLÉSIME	VERRE	BOUTEILLE
GOUPIL CHÂTEAU MONLUC	2019	4	19
IGP CÔTES DE GASCogne <i>Tannat, merlot, cabernet franc et cabernet sauvignon</i>			
LE PETIT SECRET JEAN LISSAGUE	2015	•	22
CÔTES DE BORDEAUX « BLAYE » <i>Cabernet sauvignon et merlot</i>			
LE CHAMP DU COQ DOMAINE LA CROIX BELLE	2018	•	24
LANGUEDOC, IGP CÔTES DE THONGUE <i>Syrah et grenache</i>			
LE VECCHIO COLLEZIONE DOMAINE VECCHI	2018	•	25
CORSE, IGP ILE DE BEAUTÉ <i>Nielluccio, sciaccarellu, minustellu, grenache et syrah</i>			
UN JARDIN EXTRAORDINAIRE LIONEL OSMIN & CIE	2020	5,50	26
IGP COMTE TOLOSAN <i>Négrette, cabernet franc, merlot et tannat</i>			
LUIS CANA BODEGA LUIS CANA	2016	•	28
RIOJA, ESPAGNE <i>Tempranillo et grenache</i>			
LA ROQUE DE BY CHÂTEAU LA TOUR DE BY	2017	6,50	31
AOC MÉDOC <i>Cabernet sauvignon et merlot</i>			
LE ROI BŒUF LIONEL OSMIN & CIE	2017	•	34
IGP LANDES <i>Merlot et tannat</i>			
L'ÂNE CHÂTEAU MARZIN	2016	•	37
AOC BLAYE CÔTES DE BORDEAUX <i>Malbec</i>			
FONCADAURE	2020	•	38
VIGNES CENTENAIRES SUR LE PLATEAU DE LEUCATE <i>Carignan</i>			
CHÂTEAU HAUT NOUCHET	2017	•	42
PESSAC-LÉOGNAN <i>Sauvignon, cabernet sauvignon et merlot</i>			

LES BLANCS

	MILLÉSIME	VERRE	BOUTEILLE
GOUPIL CHÂTEAU MONLUC	2020	4	19
IGP CÔTES DE GASCogne <i>Colombard, sauvignon, gros manseng et ugni blanc</i>			
LE CLOS DES PINS	2018	•	22
GRAVES <i>Muscadelle</i>			
VILLA CHAMBRE D'AMOUR LIONEL OSMIN & CIE	2020	5,50	25
IGP BLANC MOELLEUX <i>Gros manseng et sauvignon blanc</i>			
LA CITÉ ORIENTALE LIONEL OSMIN & CIE	2020	•	28
IGP COMTÉ TOLOSAN <i>Muscat, gewurstraminer, viognier et riesling</i>			

LES ROSÉS

	MILLÉSIME	VERRE	BOUTEILLE
GOUPIL CHÂTEAU MONLUC	2020	4	19
IGP CÔTES DE GASCOGNE <i>Tannat, merlot, cabernet franc et cabernet sauvignon</i>			
LITTLE DONKEY CHÂTEAU MARZIN	2020	.	22
BORDEAUX ROSÉ <i>Merlot, cabernet sauvignon et cabernet franc</i>			
LE VECCHIO COLLEZIONE DOMAINE VECCHIO	2020	5,50	25
CORSE, IGP ÎLE DE BEAUTÉ <i>Sciaccarello et syrah</i>			
LA DUNE CHÂTEAU DE BACHEN	2020	.	34
IGP LANDES <i>Merlot et cabernet franc</i>			

LES BULLES

		COUPE	BOUTEILLE
LE PETIT SECRET JEAN LISSAGUE		8	35
CÔTES DE BORDEAUX « BLAYE » <i>Vin blanc pétillant</i>			
CHAMPAGNE PHILIPPONNAT		10	60
ROYALE RÉSERVE NON-DOSÉ			

LES PICHETS

	VERRE	50 CL	75 CL
LE ROUGE LA CAVE DES 9 CLÉS	3,50	8	14
IGP PAYS D'OC <i>Merlot</i>			
LE BLANC LA CAVE DES 9 CLÉS	3,50	8	14
IGP PAYS D'OC <i>Chardonnay</i>			
LE ROSÉ LA CAVE DES 9 CLÉS	3,50	8	14
IGP PAYS D'OC <i>Syrah et grenache</i>			