



**CAFÉ**  
DE LA LIBERTÉ

# La Carte

## Le Menu du Marché

Le midi en semaine (hors jours fériés)

- Buffet d'entrées (entrées froides ou chaudes)
- Plat du jour (au choix sur l'ardoise)
- Dessert du jour (au choix sur l'ardoise)
- 1/2 Badoit ou Evian (supplément 1,50€)



**13,90**

## Le Boeuf de race Bazadaise

Tartare de boeuf de race Bazadaise et ses condiments .....	15 €
Côte de veau, jus aillé au romarin .....	18 €
Carpaccio de boeuf à l'Italienne .....	16 €
Pavé de boeuf, sauce au poivre vert .....	18 €
Burger du Café à la tomme de brebis .....	15 €

## Les Salades

Salade Landaise .....	17 €
<i>(salade, gésiers, magret séché, foie gras mi-cuit, pignons)</i>	
Salade Nordique .....	14 €
<i>(salade, saumon gravlax, crevettes, hareng)</i>	
Salade Végétarienne .....	13 €
<i>(selon marché)</i>	

## Les plats terroir

Tricandilles de porc sautées en persillade .....	15 €
Magret de canard farci au lard fumé, jus au Porto .....	22 €
Tête de veau, sauce gribiche .....	17 €

## Les Entrées

Os à moelle au sel de Guérande et ses toasts .....	8 €
Truite du Ciron façon gravlax .....	9 €
Huîtres Marennes d'Oléron par 6, 9 ou 12 .....	8,12 ou 16 €
Le petit camembert rôti et sa sauce .....	9 €
<i>(selon l'humeur du chef)</i>	
Terrine du Café aux pruneaux .....	8 €
Foie gras mi-cuit et sa brioche .....	12 €
Escargots à la Bordelaise .....	10 €
Assiette de charcuteries de Boeuf Bazadaise .....	7 €

## Les poissons

Mulet du Bassin grillé à la provençale .....	16 €
Gambas flambées au pastis .....	18 €

## Le Menu Enfant

Steak haché de boeuf de race Bazadaise  
Ou Nuggets de poulet maison

### Dessert

2 boules de glace  
Ou Brownie au chocolat

**8,00**



Enfants de -12 ans



**CAFÉ**  
DE LA LIBERTÉ

# La Carte

## Les Glaces

Café liégeois .....	6 €
Chocolat liégeois .....	6 €
Dame blanche .....	6 €
Colonel gascon .....	8 €
<i>(sorbet citron, Armagnac)</i>	
Colonel williams .....	8 €
<i>(sorbet poire, vieille poire)</i>	
Glace ou sorbet .....	2 €
<i>(prix à l'unité «la boule»)</i>	
Parfum glace :	
<i>vanille, chocolat, café, rhum-raisin, menthe-chocolat</i>	
Parfum sorbet :	
<i>fraise, citron jaune, pomme, ananas</i>	
Supplément chantilly .....	1 €

## Les Desserts

Tarte au chocolat orange .....	6 €
Baba canelés .....	6 €
Profiteroles .....	6 €
Crème brûlée à la vanille .....	6 €
Croustade aux pommes .....	6 €
Pruneaux à l'armagnac, glace vanille ....	6 €
Tomme de brebis et .....	7 €
sa confiture de cerises noires	
Café gourmand .....	8 €
Irish Coffee .....	8 €

## Menu — 22€

### Entrées :

- Os à moelle au sel de Guérande et ses toasts
  - Terrine du Café aux pruneaux
  - Assiette de charcuteries de Boeuf Bazadaise
  - Le petit camembert rôti et sa sauce
- (selon l'humeur du chef)*

### Plats :

- Tartare de boeuf de race Bazadaise et ses condiments
- Tête de veau, sauce gribiche
- Tricandilles de porc sautées en persillade
- Burger du Café à la tomme de brebis
- Mulet du Bassin grillé à la provençale

### Desserts :

- Tarte au chocolat orange
- Crème brûlée à la vanille
- Pruneaux à l'armagnac, Glace Vanille
- Dame blanche
- Chocolat ou café Liégeois

## Menu — 29€

### Entrées :

- Foie gras mi-cuit et sa brioche
- Escargots à la Bordelaise
- Truite du Ciron façon gravlax
- 6 huîtres Marennes d'Oléron

### Plats :

- Magret de canard farci au lard fumé et son jus au Porto
- Côte de veau de race Bazadaise, jus aillé au romarin
- Pavé de boeuf de race Bazadaise, sauce poivre vert
- Carpaccio de boeuf à l'Italienne
- Gambas flambées au pastis

### Desserts :

- Baba canelés
- Croustade aux pommes
- Profiteroles
- Tomme de brebis et sa confiture de cerises noires
- Café gourmand (supp. 1,50€)
- Colonel Gascon

*Tout est fait maison à base de produits frais*