LE DAUPHIN

BRASSERIE MARINE

TTC, service compris

NOS TAPAS À PARTAGER ...

ou pas !

Olives du moment	5 €
Anchois à l'ail confit	7 €
Croquettes chorizo, aïoli	10 €
Beignets de calamars, aïoli	10 €
Assiette de jambon Serrano	10 €
Planche de tapas	20 €
Planche de charcuterie et tapas	25 €
Planche de charcuterie	15 €

ENTRÉES

Huîtres "N°3 d'Arcachon"
Les 6 - 13€ • Les 9 - 19,50€ • Les 12 - 26€

Chèvre chaud et jambon Serrano, mesclun	14 €
Foie gras de canard mi-cuit, chutney de figues	22 €
Moules farcies au Serrano et piquillos	14 €
Couteaux à la plancha en persillade, flambés au pastis	15 €
Foie gras chaud aux raisins de Jurançon *petit jus de cuisson au porto*	22 €
Assiette dégustation du Sud-Ouest *Nem croustillant de canard, foie gras chaud aux raisins, foie gras de canard mi-cuit à l'Armagnac*	40 €
Assiette de fruits de mer	29 €
Plateau de fruits de mer "Nathalie" *(1 pers.)*	60 €
Plateau de fruits de mer "Jean-Louis" *(2 pers.)*	88 €

PLATS

POISSONS

Coquilles Saint-Jacques snackées au beurre de chorizo	26 €
Poêlée du pêcheur (*saumon, gambas, Saint-Jacques*), crème de homard, légumes de saison rôtis	26 €
Saumon braisé au Jurançon, déclinaisons de légumes de saison, riz parfumé au safran	24 €
Filet de dorade royale, crème de homard, coquillages en persillade, légumes rôtis	25 €
Penne à la crème de homard, gambas flambées en persillade	24 €
Moules de bouchot marinières ou chorizo, frites fraîches	19 €
Fish burger: buns briochés, dos de cabillaud croustillant, sauce aïoli, laitue et frites fraîches	19 €

VIANDES

Pluma de porc ibérique, crème de cèpes, pommes de terre grenaille en persillade	22 €
Chateaubriand Rossini, foie gras des Landes poêlé, légumes de saison rôtis, jus de cuisson au porto	35 €
Demi-magret de canard des Landes, crème de cèpes, légumes de saison à la plancha, jus de canard réduit	25 €
Supplément foie gras poêlé	8 €

VÉGÉTARIEN

Salade de saison *mesclun, légumes rôtis, petites tomates confites*	26 €
Penne, crème de cèpes, légumes rôtis	20 €

POUR LES PETITES MOUETTES

1 petite boisson
1 plat : pluma de cochon ou filet d'églefin et pommes de terre rôties

1 boule de glace : vanille, framboises, pomme, citron
ou
1 profiterole

13 €

DESSERTS

Coulant au chocolat chaud *Crème glacée vanille, amandes grillées*	8,50 €
Profiteroles, sauce au chocolat chaud	8,50 €
Coupe glacée du Moussaillon *Sorbet à la pomme verte et shot de Manzana*	10 €
Coupe glacée du Capitaine *Glace vanille et cerises macérées à l'Armagnac*	10 €
Baba au rhum exotique *coulis passion, chantilly vanillée*	10 €
Coupe glacée Colonel *Sorbet citron jaune et shot de vodka*	10 €
Coupe glacée Dame Blanche *Glace vanille, chocolat chaud, chantilly, amandes*	10 €
Café gourmand *Café et son assortiment de douceurs*	11,50 €
Thé gourmand *Thé et son assortiment de douceurs*	12,50 €
Champagne gourmand	20 €