

LES ENTREES DU XAINTRAILLES

LES SALADES

Salade verte _____	3,00€
Salade de tomates _____	5,00€
Salade Mixte (salade, tomate, oeuf) _____	6,00€
Salade Niçoise (œuf, tomate, pommes de terre, haricots verts, thon, olive) _____	9,50€
Salade Paysanne (œuf, tomate, pommes de terre, lardons, oignon) _____	9,50€
Salade de chèvre chaud (œuf, tomate, chèvre chaud) _____	9,50€
Salade Landaise (œuf, tomate, gésiers,) _____	9,50€
Salade Xaintraillles (saumon fumé, jambon de pays, crevettes, bloc de foie gras) _____	12,00€
Salade Périgourdine (œuf, tomate, gésiers, bloc de foie gras, manchon confit) _____	13,00€
Foie gras de canard maison (avec toasts) _____	13,00€
Foie gras frais poêlé aux fruits _____	13,00€
Véritable Jambon Serrano _____	10,00€
Grenier médocain _____	10,00€
Salade Mexicaine (poulet, poivron, maïs, riz) _____	12,00€
Salade Normande (ventrèche, camembert chaud, pomme) _____	12,00€

LES ENTREES DE LA MER

Bulots à l'aïoli _____	9,50€
Avocat au crabe _____	9,50€
Filet de hareng, pommes de terre tièdes _____	9,50€
Moules marinières _____	9,50€
Moules Xaintraillles à la charentaise _____	11,00€
Moules avec frites _____	12,00€
Les 6 huîtres spéciales avec saucisse _____	9,00€
Les 12 huîtres spéciales avec saucisse _____	16,00€
Soupe de poissons (croûtons, fromage râpé, aïoli) _____	8,00€
Gambas grillées flambées au whisky _____	15,00€
Poêlée du chef (st Jacques, gambas, moules, crevettes roses etc.) _____	18,00€
Assiette ostréicole (crevettes, bulots, huîtres) _____	18,00€

LES PLATS DU XAINTRAILLES

LES VIANDES

Andouillette de Troyes grillée _____	12,00€
Suprême de volaille aux champignons _____	12,00€
Magret de canard grillé sauce champignons _____	14,00€
Confit de canard _____	12,00€
Bavette (Française) grillée aux échalotes _____	12,50€
Tranche de gigot d'agneau (Français) grillée aux herbes _____	13,00€
Foie de veau frais à la persillade _____	14,00€
Rognon de veau frais à la persillade _____	14,00€
Véritable Boudin Basque _____	13,00€
Entrecôte grillée _____	14,00€
Entrecôte sauce au poivre ou roquefort ou bordelaise _____	16,00€
Poire grillé aux champignons (pièce du boucher) _____	16,00€

LES POISSONS

Duo de poissons _____	13,00€
Saumon grillé _____	11,00€
Homard grillé (du jeudi au samedi sur commande) _____	21,00€
Lamproie à la bordelaise (produit de saison) _____	21,00€
Bar grillé au fenouil _____	14,00€
Daurade royale grillée à la fleur de thym _____	14,00€
Morue à l'ail _____	13,00€
Parillada de poissons grillés à la plancha _____	18,00€

MENU ENFANT (jusqu'à 11ans) _____ **8,50€**
(1boisson, steack haché, blanc de volaille ou saumon et dessert)

Tous nos prix sont nets

***Tous nos plats sont accompagnés avec des légumes du jour et sont préparés par nos soins.**

SUGGESTIONS DU CHEF

voir nos tableaux