

CALIX

ÉPICERIE FINE RESTAURANT
CAVE À VIN TRAITEUR

CALIX cuisine des plats exclusivement « fait maison » conçus en priorité avec des produits frais issus de circuits courts ou en direct de producteurs locaux. CALIX propose à la fois une cuisine traditionnelle régionale et une cuisine inventive, élégante aux influences latines et asiatiques. Ce qui prime avant tout : la qualité et le goût !

Planches et Tapas à partager :

Légumes ou tomates de saison, pesto et Mozzarella di Buffalo	12€
Boeuf au couteau façon carpaccio et parmesan 24 mois	14€
Grosses crevettes en carpaccio, huile d'olive vierge extra de Toscane	16€
Carpaccio de maigre Label Rouge, algues sauvages	14€
Cassolette de moules de Bouchot	12€
Tartine grillée à l'avocat, houmous and Co	10€
Saumon d'Ecosse Label Rouge et tartare d'oeuf bio	12€
Charcuteries fines de la cave 10€ Charcuteries et fromages affinés	14€
La petite charcuteries et fromages	8€
« La Truffée » (jambon à l'os truffé, saucisson truffé et fromage truffé)	16€
Coin-Coin des Landes (foie-gras mi-cuit, saucisson, jambon de canard et rillettes)	16€
Rillettes de canard des Landes 110g	6€

Formule du midi (mardi à samedi): voir l'ardoise

Salade ou Plat (suggestion de la semaine) + dessert 15€00

Salade ou Plat + verre de vin + café expresso 17€00

Salades:

Thai au boeuf mariné	13€
Exotique aux grosses crevettes	16€
César au tourteau et avocat	15€
Oeuf bio et saumon d'Ecosse Label Rouge façon gravlax	14€
Veggie, légumes de saison, graines et céréales bio 11€ + mozza buffala	15€
Italienne au jambon truffé et mozzarella di Buffalo	16€
Suggestion de la semaine (voir ardoise)	12€

Plats:

Suggestion de la semaine (voir ardoise)	12€
Pavé de saumon d'Ecosse Label Rouge grillé	19€
Tataki de thon rouge	22€
Burger Calix (pain du Boulanger, boeuf haché Fr, tome fermière et pancetta)	16€
Tartare de boeuf (Fr) au couteau préparé	18€
Entrecôte de boeuf, échalotes confites	23€
Côte de Boeuf façon Tagliata (roquette et parmesan) pour 2 personnes	49€
Pates artisanales, légumes, roquette et parmesan 14€ + grosses cevettes	20€
Magret entier de canard des Landes légèrement caramélisé	19€
Suppléments: frites « Maison » ou salade ou légumes	4€
Supplément ketchup ou moutarde artisanaux Alain Milliat	1€

Desserts:

Desserts et pâtisseries du jour	6€
Planche de fromages affinés	7€
Gros baba, fruits frais et crème fouettée	8€
Sablé aux fruits rouges, glace vanille artisanale	7€
Moelleux chocolat	6€
Burger Glacé	7€
Café gourmand (3 mini desserts)	7€50
Thé gourmand	8€
Café choux (1 mini dessert au choix)	3€50

Vins:

Au verre: Tous les jours nous vous proposons de déguster entre 6 et 8 vins différents au verre (prix entre 4€50 et 6€50) et un Champagne (entre 8€ et 11€ la coupe). Voir l'ardoise.

Bouteille: Nous vous proposons de choisir votre bouteille de vin directement à la cave permis plus de 200 références, les prix affichés sont les prix à emporter, pour le service à table rajouter un forfait de 9€. N'hésitez pas à nous demander conseil pour le choix de votre vin.

Afin de vous offrir un tarif attractif pour les vins au restaurant nous appliquons un tarif caviste sur nos bouteilles + un forfait fixe de 9€ pour le service à table. La logique est la suivante: Plus le prix cave du vin est élevé, plus le ratio sur le prix du vin servi à table est bas, ce qui vous permet d'avoir sur table de belles bouteilles à prix très compétitifs.

Bouteille Champagne Deutz Brut Classic 49€ sur table.

Boissons:

Cocktail Spritz, Mojito				7€
Cocktail Bloody Mary, Gin Tonic, Gascon Royal				9€
Kir (vin blanc ou prosecco)				5€50
Bière pression blonde Super Pils Bavik	25cl	3€50	50cl	6€20
Bière pression blanche de Namur	25cl	4€00	50cl	7€80
Bière bouteille artisanale locale 33cl				6€
Jus de Fruits artisanaux Alain Milliat 33cl				6€
Thé vert bio à la pêche 25cl				4€
Limonade ou Cola Bio (local) 33cl				4€50
Carafe d'eau Detox (menthe, citron, citron vert, orange) 1L				2€50
Eaux plate ou gazeuse Abatilles 1L				4€50
1/2L Abatilles gazeuse ou plate				3€
1/2L Abatilles menthe ou tranche de citron vert				4€
Sirop Bio (Fraise, citron, menthe, pêche, grenadine) à l'eau				2€20
Café expresso et déca (torréfacteur local Soubira)				1€90
Thé ou Infusions Dammann Frères				3€50
Café allongé				2€20
Café crème				3€
Café / lait d'avoine bio				3€
Irish, Cubano ou Gascon Coffee				9€