

RESTAURANT

Chez les Ploucs

Depuis 1995

NOTRE CARTE





Chez les Ploucs



Un p'tit coup...

Pour vous aider à choisir votre repas

Nos bières

Bud à la pression (25cl / 50cl)	4.90€/8.10€
Hoegaarden à la pression (25cl/50cl)	4.90€/8.10€
Desperados (33cl)	4.90€
IPA (33cl)	5.80€
Bière sans alcool (25cl)	3.80€
Monaco (25cl / 50CL)	4.90€/8.10€
Panaché (25cl / 50CL)	4.60€/8.30€
Picon (25cl / 50CL)	5.30€/8.50€



Nos apéritifs (30cl)

Lillet rouge, blanc (6cl)	5.20€
Martini rouge, blanc (6cl)	5.20€
Porto rouge, blanc (6cl)	5.20€
Suze (6cl)	5.20€
Pineau rouge, blanc (6cl)	5.20€
Ricard (2cl)	3.50€
Kir (12cl)	4.50€
framboise, pêche, cassis, mûre	
Kir royal (12cl)	9.50€
Coupe de Champagne (10cl)	9.00€

Nos cocktails (30cl)

Mojito 30cl	8.90€
Mojito fraise / passion	9.50€
Piña colada	8.50€
Aperol Spritz	9.00€
Caïpirinha	8.00€
Mule	8.00€
<i>Moscow, London, Jamaïcan</i>	
Gin tonic	8.00€
Cocktail du moment	10.00€

Le célèbre Cocktail des Ploucs

(vin rouge, crème cassis, armagnac; 12cl)

5.50€

“Je me lâche !”

Clan Campbell	7.70€
Jack Daniels	8.70€



Chez les Ploucs



Un p'tit coup...

Pour vous aider à choisir votre repas

Cocktails sans alcool 12 cl

Mojito	6.50€
Mojito fraise / passion	7.00€
Piña colada	6.50€
Planteur	6.50€

“Non moi je conduis”

Pepsi / Pepsi Max (33cl)	4.00€
Perrier (33cl)	3.80€
Orangina (25cl)	3.80€
Ice tea (25cl)	3.80€
Schwepps Tonic (25cl)	3.80€
Verre de limonade(25cl)	3.80€



“Le reste...”

Abatille plate ou pétillante(100cl)	4.10€
Diabolo (25cl)	3.80€
Sirop à l'eau	2.00€

grenadine, fraise, menthe, pêche, citron

Jus de fruit à 3.80€ (25 cl)

Au verre: Pomme - Orange - Ananas



Chez les Ploucs



La mangeaille du début

La gratinée à l'oignon 9.50 €

Foie gras de canard mi-cuit du Périgord IGP maison, 14.40 €
confiture d'oignon, pain grillé

Pâté en croûte de volaille du Tonton Arsène, 8.80 €
pickles acidulés, sauce moutarde

Tartare de saumon de Chez les Ploucs 12.80 €
condiment acidulé au gingembre, échalote et herbes aromatiques

A partager (si t'es sympa!)

N'te panier de légumes de c'jour 10.80 €
Sauce aux fines herbes, crème ciboulette

Bastiau de cochonnailles du Ploucs 13.50 €

Assiette de mesclun, de pommes grenailles ou de frites maison 3.80 €

Tous nos tarifs sont en euros TTC service compris.

La liste des allergènes est disponible sur demande. L'origine des viandes visible sur l'ardoise.



Chez les Ploucs



Les salades de la Mère Ploucs

Pour un ou à partager

Salade géante de Tonton ARSENE 14.40€

Mesclun, crudités, gésiers confits, lardons,
toast de pâté en croûte

La belle landaise 16.80€

Mesclun, tomates, magret fumé, gésiers confits,
toast de foie gras mi-cuit du Périgord IGP

La paysanne 15.90€

Mesclun, lardons,
tomates, pommes de terre, emmental, œuf

Menu Végétalien 16.90€

Assiette de crudités

Steak végétal, frites maison & mesclun

2 boules de sorbet au choix

MENU HORS BOISSON

Tous nos tarifs sont en euros TTC service compris.

La liste des allergènes est disponible sur demande. L'origine des viandes visible sur l'ardoise.



Chez les Ploucs



Les bons plats d'cheu nous

Cassoulet de la Mère Ploucs haricots blancs, canard, saucisse confite et travers de porc	16.80 €
Croustilles de porc laqué au miel, servi avec des frites maison	14.70 €
Parmentier de canard de la Grand-Mère Ploucs	14.80 €
Le fameux Burger des Ploucs bun de notre boulanger, steak haché, fromage de brebis, tomates, sauce cocktail, oignons caramélisés. Servi avec des frites maison	16.50 €
Tartare de bœuf charolais au couteau préparé dès d'ossau-iraty, câpres, tomates séchées, une touche de piment d'Espelette. Servi avec des frites maison	15.50 €
Entrecôte grillée sauce au choix, frites maison	24.00 €
Confit de canard du Périgord IGP servi avec des pommes grenailles cuites au four à la graisse de canard, herbes de Provence et ail	16.50 €
Magret de canard du Périgord IGP, sauce au miel pommes grenailles cuites au four à la graisse de canard, herbes de Provence et ail	23.80 €
Poisson du moment écrasé de pommes de terre maison, sauce du Chef Ploucs	16.80 €
Assiette de mesclun, frites ou pommes grenailles	3.80 €
<i>Nos sauces maison: Roquefort, Moutarde à l'ancienne, Miel, Echalotes</i>	

Tous nos tarifs sont en euros TTC service compris.

La liste des allergènes est disponible sur demande. L'origine des viandes visible sur l'ardoise.



Chez les Ploucs

Tapons nous la bedaine!



Panacotta du Chef Ploucs	5.50€
Riz au lait de la Grand-Mère Ploucs	5.50€
Mousse au chocolat du Frérot, chantilly	5.50€
Dessert du Chef Ploucs	6.00€
Duo de glaces, chantilly vanille, chocolat, fraise, citron, café, noix de coco, caramel, rhum-raisins, pistache ou framboises	5.50€
Coupe Colonel sorbet citron & vodka	7.40€
Café Liégeois Glace café, glace vanille, café & chantilly	7.00€
Brioche façon pain perdu de la Grand-Mère Ploucs	7.40€
Assiette de fromages comme à la ferme	6.50€



Tous nos tarifs sont en euros TTC service compris.

La liste des allergènes est disponible sur demande. L'origine des viandes visible sur l'ardoise.



Chez les Ploucs



Pour vos minots jusqu'à 12 ans

C'est bien bon et ça les gère bien les minots!



PLAT

Steak haché & frites maison

OU

Poisson du moment & écrasé de pommes de terre



DESSERT

Mousse au chocolat OU 2 Boules de glace

12.90€



Menu hors boisson

Tous nos tarifs sont en euros TTC service compris.

La liste des allergènes est disponible sur demande. L'origine des viandes visible sur l'ardoise.



" LE CHICOS "

25.90€



Tartare de saumon de Chez les Ploucs

condiment acidulé au gingembre, échalote
et herbes aromatiques

*

Foie gras mi-cuit du Périgord IGP (+2.80€)

confiture d'oignon, pain grillé

*

La salade géante de tonton Arsène

mesclun, crudités, gésiers confits, lardons, toast de pâté en croûte



Cassoulet de la Mère Ploucs

haricots blancs, canard, saucisses confites
et travers de porc

*

Demi magret de canard du Périgord IGP

sauce au miel, pommes grenailles

*

Poisson du moment

écrasé de pommes de terre maison, sauce du Chef Ploucs



Dessert au choix*

*Supp 1.90€: Coupe Colonel,
Café Liégeois, Brioche façon pain perdu



Menu hors boisson

Tous nos tarifs sont en euros TTC service compris.

La liste des allergènes est disponible sur demande. L'origine des viandes visible sur l'ardoise.



" LE PLOUCOS "

19.80€



Salade de gésiers confits

Mesclun, tomates, gésiers confits

*

Pâté en croûte du Tonton Arsène

*

La gratinée à l'oignon

.....

Saucisse de Toulouse

sauce moutarde, écrasé de pommes de terre maison

*

La paysanne

Mesclun, lardons,
tomates, pommes de terre, emmental, œuf

*

Confit de canard du Périgord IGP (+2.00€)

pommes grenailles cuites au four à la graisse de canard,
herbes de Provence et ail

.....

Mousse au chocolat du frérot

*

Riz au lait de la grand-Mère Ploucs

*

Panacotta du Chef Ploucs

Menu hors boisson



Tous nos tarifs sont en euros TTC service compris.

La liste des allergènes est disponible sur demande. L'origine des viandes visible sur l'ardoise.



Chez les Ploucs



Un p'tit digest, pardi !!!

“Histoire d’être peccable...”

Get 27	6.80€
Get 31	6.80€
Limoncello	5.80€
Manzana	6.00€
Baileys	6.50€
Amaretto	6.00€
Calvados	6.00€
Eau de vie de poire	7.80€
Eau de vie de mirabelle	7.80€
Cognac	6.50€
Armagnac	6.50€
Armagnac 10 ans d’âge	9.80€
Diplomatico	10.50€
Shooter	3.00€



Nos boissons chaudes

Café, Déca	1.90€
Grand café	2.80€
Thé, infusion	4.00€
Irish coffee	8.00€
French coffee	8.00€
Jamaican coffee	8.00€

*Tous nos tarifs sont en euros TTC service compris
L’abus d’alcool est dangereux pour la santé*

RESTAURANT
CHEZ LES PLOUCS

A tantôt cheu nous!



10, rue des Faussets, 33000 Bordeaux

Tel: 05 56 52 35 36

Site web: chezlesploucs.fr