

BOULAN

BOULAN

CAP FERRET

CREVETTES ROSES *Madagascar - Mayonnaise bio*  **10 €**

6 crevettes | Environ 130g

Production éco-responsable, crevettes élevées sur site préservé garantissant la biodiversité.

BULOTS *Atlantique nord - Mayonnaise bio* **9 €**

200g

BIGORNEAUX *Atlantique nord - Mayonnaise bio* **7 €**

100g

PÂTÉ GRAND-MÈRE *Maison CANDE - Gironde* **9 €** **17 €**

Alliance de porc et de foie de volaille, relevée par le poivre de Sichuan, rehaussé d'Armagnac et d'oignons confits pour une touche sucrée et authentique. Recette produite dans le respect du bien-être animal et de l'environnement.

PÂTÉ DE CAMPAGNE *Maison CANDE - Gironde* **8 €** **15 €**

Pâté de porc artisanal. Recette de la région avec du poivre de Sichuan produite dans le respect du bien-être animal et de l'environnement.



NOS HUÎTRES

FERRET CAPIENNE

Fine — Élevée au Cap Ferret — Claire et iodée

	PAR 6	PAR 12
<input type="checkbox"/> PETITE	8 €	16 €
<input type="checkbox"/> MOYENNE	9 €	18 €
<input type="checkbox"/> GRANDE	10 €	20 €

SPÉCIALE BOULAN

Spéciale — Affinée en Médoc — Douce et charnue

	PAR 6	PAR 12
<input type="checkbox"/> PETITE	11 €	22 €
<input type="checkbox"/> MOYENNE	12 €	24 €
<input type="checkbox"/> GRANDE	13 €	26 €

Nos huîtres sont servies avec du pain frais et un beurre de baratte à la fleur de sel, Beurre de Bordeaux. Le pain provient de Pain Paulin à Lège, confectionné avec une farine du Médoc, cultivée sur les terres voisines de notre domaine d'élevage.



La liste des allergènes présents dans nos produits est disponible sur simple demande. N'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre équipe
The list of allergens present in our products is available upon request. Please don't hesitate to ask our team for more information

BOULAN

CAP FERRET

EAU PURIFIÉE GAZEUSE



La bouteille

Filtrée et gazéifiée sur place par AQUA.

4 €

- | | VERRE | BOUTEILLE |
|--|-------|-----------|
| <input type="checkbox"/> CHÂTEAU PEYRUCHET - <i>Le Jour de Pey</i> | 5 € | 25 € |
| Bordeaux Blanc sec Loupiac en Gironde | | |
| 50 % Sauvignon Blanc
50 % Sémillon | | |
|   | | |
| <p><i>Le mot du vigneron : Fraîcheur, salinité et agrumes caractérisent cette cuvée élevée 6 mois sur Lies Fines en cuve inox. Avec une superficie de 6 Ha, le coteau est exposé sud-ouest surplombant la Garonne.</i></p> | | |
| | VERRE | BOUTEILLE |
| <input type="checkbox"/> CHÂTEAU LE GRAND VERDUS | 5 € | 25 € |
| Bordeaux Blanc sec Sadirac en Gironde | | |
| 70% Sauvignon Blanc
30% Sémillon. Vendanges nocturnes | | |
|   | | |
| <p><i>Le mot du vigneron : Frais et éclatant, il s'identifie par son caractère aromatique d'une remarquable intensité. Il séduit à travers de délicieuses notes fruitées et de fleurs blanches. Son équilibre, sur la minéralité, est tout en longueur et fraîcheur.</i></p> | | |
| | VERRE | BOUTEILLE |
| <input type="checkbox"/> L'ÉTHÉR DE VÉNUS - <i>Achillea</i> | 6 € | 29 € |
| Vin Blanc sec Périgord | | |
| 85% Sémillon
15% Muscadelle. Vendange manuelle | | |
|   | | |
| <p><i>Le mot du vigneron: Vin aux reflets vert brillant. Nez fin sur la minéralité. Beau volume en bouche avec une belle vivacité.Élevage sur lies fines pendant 4 mois puis clarification par collage à l'argile avant mise en bouteille.</i></p> | | |

BOULAN

CAP FERRET

VERRE BOUTEILLE

CHÂTEAU LAGRANGE - *L'amphore*

6 €

29 €

Vin Blanc sec | Bordeaux



70% Sauvignon

30% Sémillon. Terroir de Limons, argiles et de graves

Le mot du vigneron: Fraîcheur, tension et minéralité caractérisent bien notre nouvelle cuvée issue majoritairement de vieux sauvignon. Joli volume et longueur en bouche grâce au sémillon et à 7 mois d'élevage sur lies fines dans de grandes amphores (jarres) en grés.

VERRE BOUTEILLE

CHÂTEAU LAGRANGE - *Nuit Blanche*

6 €

29 €

Vin Blanc sec | Bordeaux



100 % Sémillon

Age moyen des vignes : 25 ans

Le mot du vigneron : Pur sémillon sur terroirs argilo-limoneux. Vin blanc sec frais à la robe jaune. Note de fruits jaunes et d'agrumes. Croquant et beau volume en bouche avec une belle tension en finale.

VERRE BOUTEILLE

CHÂTEAU GUIRAUD - *Le G*

8 €

39 €

Vin Blanc sec | Bordeaux



70% sauvignon blanc

30% sémillon

Le mot du vigneron : Issu des vignes du célèbre 1er Grand Cru Classé en 1855, Ce vin blanc sec, certifié bio, présente des notes agrumes et de fleurs blanches. Une jolie acidité terminant sur des notes salines.

Conformément à la réglementation en vigueur concernant les cabanes ostréicoles, il n'est autorisé de proposer que deux références de vin à la carte simultanément.

TABLEAU DES ALLERGÈNES

Ce document liste les allergènes présents dans les produits servis à la cabane de dégustation Chez Boulan, conformément au règlement INCO (UE n°1169/2011).

PRODUIT	ALLERGÈNES PRÉSENTS OU POTENTIELS
Beurre demi-sel	Lait
Pain nordique	Gluten (blé, seigle ou avoine), sésame (parfois), fruits à coque (parfois)
Pain baguette classique	Gluten (blé)
Crevettes roses de Madagascar	Crustacés
Bulots	Mollusques
Bigorneaux	Mollusques
Huîtres	Mollusques
Pâté de porc de campagne	Peut contenir : œufs, lait, gluten, sulfites (selon la recette)
Vin blanc sec	Sulfites
Citron	Aucun allergène majeur réglementé
Vinaigre aux échalotes	Sulfites (si vinaigre de vin), potentiels allergènes selon fabrication

BOULAN