



le reservoir
club bar restaurant spectacle
de Mary de Vivo, Cooking Designer,

Notre philosophie : une cuisine artisanale sans OGM, réalisée avec des produits de saison qui proviennent, pour la plupart, de l'agriculture biologique.

POUR COMMENCER...

Planche Landaise: foie gras, rillettes de canard, magret de canard fumé	18€
<i>Board from the Landes: Foie gras, rilette of duck, duck breast smoked</i>	
Croustillant de chèvre frais au miel, salade de mâche et tomates confites	12€
<i>Crisp of fresh goat cheese with honey, corn salad and crystallised tomatoes</i>	
Trio d'œufs en cocotte: foie gras, comté et saumon fumé	16€
<i>Trio of casseroled eggs: foie gras, smoked salmon and comté cheese</i>	
Mi-cuit de saumon (Label Rouge) et mousse d'avocat	14€
<i>Seared Salmon (Label Rouge) and avocado mousse</i>	
"Mille-feuille" gratiné de tomates confites, feta, aubergines	13€
<i>Browned "Mille-feuille" with crystallised tomatoes, feta, eggplants</i>	
Salade de bœuf grillé façon Thaï	13€
<i>Grilled beef salad Thaï way</i>	
Caesar salade: blanc de poulet fermier Label Rouge doré à la minute, salade romaine, tomates cerises, copeaux de parmesan	16€
<i>Caesar salad : range chicken breast gilded in the minute Label Rouge, cos lettuce, tiny tomatoes and parmesan chips</i>	
Antipasto végétarien: mozzarella burratina, tomates, légumes selon marché	16€
<i>Vegetarian antipasto: mozzarella burratina, tomatoes, vegetables depending on the market</i>	
Assortiment: croustillant de chèvre, œuf en cocotte au Comté, mi-cuit de saumon et mousse d'avocat	15€
<i>Assortment: Crisp of fresh goat cheese, casseroled egg with comté cheese, Seared Salmon and avocado mousse</i>	



le reservoir
club bar restaurant spectacle
de Mary de Vivo, Cooking Designer,

POUR CONTINUER...

Risotto crémeux aux champignons des bois <i>Creamy risotto with wood mushrooms</i>	16€
Lasagnes de légumes méditerranéens selon marché <i>Lasagnes of Mediterranean vegetables</i>	16€
Gambas, timbale de taboulé chaud, sauce vierge <i>Gambas, hot tabbouleh, sauce vierge</i>	28€
Filet de dorade OU bar (selon le marché), sauce au beurre blanc parfumé au thym avec carottes Vichy <i>Sea bream or sea bass filet (depending on the market), white butter sauce flavoured with thyme, Vichy carrots</i>	28€
Sashimi de saumon "label rouge", riz simplement parfumé <i>Red-labelled salmon sashimi, simply perfumed rice</i>	19€
"Gigotin" d'agneau aux pruneaux et légumes verts <i>Lamb conserve with prunes and green vegetables</i>	26€
Magret de canard au poivre vert, pommes de terre, gratin de patates douces <i>Duck breast with green pepper, potatoes, sweet potatoes gratin</i>	24€
Filet de bœuf, sauce au foie gras, gratin de pommes de terre, salade d'herbes Supplément foie gras + 7 € <i>Beef sirloin way, Foie gras sauce, potatoes gratin, salade of herbs</i> <i>Foie gras supplement + 7 €</i>	29€

Les accompagnements peuvent changer selon l'arrivage.

Prix nets



le reservoir

club bar restaurant spectacle

de Mary de Vivo, Cooking Designer

POUR MÊLER L'UTILE À L'AGRÉABLE...

Planche de fromages <i>Board of cheeses</i>	13€
Moelleux au chocolat au cœur très sensible, sorbet framboise et coulis de fruits rouges <i>Chocolate cake and its most tender heart, raspberry sorbet and red berries coulis</i>	11€
“Tiramisú” classique (sans alcool) <i>Classic tiramisu (without alcohol)</i>	9€
Salade de fruits frais maison, petite fondue au chocolat <i>Homemade fresh fruit salad, little chocolate fondue</i>	11€
Pomme au four, brioche perdue <i>Baked apple, “brioche perdue”</i>	11€
Ananas rôti, panna cotta, glace noix de coco <i>Roast pineapple, panna cotta, coconut ice cream</i>	11€
La “Profiterole” du Réservoir <i>Profiterole of Réservoir</i>	12€
Glaces (vanille, chocolat, pistache) <i>Ice-creams (vanilla, chocolate, pistachio nut)</i>	9€
Sorbets (framboise, coco, mangue) <i>Sorbets (raspberry, coco, mango)</i>	9€
Dégustation: Tiramisú classique, salade de fruits frais maison, une boule de glace vanille <i>Tasting : Classic tiramisu, Homemade fresh fruit salad, vanilla ice cream</i>	12€