

TCHANQUÉ

Rooftop

BAR RESTAURANT

Food

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE INCLUS. LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES.
LA LISTE DES ALLERGÈNES CONTENUS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.

L'écaille du Tchanqué

HUÎTRES FINES ARCACHON N.3

X3 - 7

X6 - 13

X9 - 19

X12 - 25



Les Tapas à partager (ou pas)

PLANCHE DE CHARCUTERIE

JAMBON DE BAYONNE, CHORIZO ET SAUCISSON
DE LA FERME ABOTIA

22

CROQUETAS DE JAMBON IBÉRIQUE

CONFITURE DE CERISES NOIRES

12

OSSAU IRATY

CONFITURE DE CERISES NOIRES

12

POULET CROUSTILLANT

EN TEMPURA, AVEC SA SAUCE TARTARE

12

HOUMOUS

ACCOMPAGNÉ DE PAINS GRILLÉS

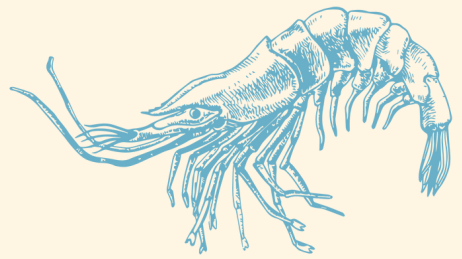
8

MAGRET DE CANARD SÉCHÉ

POIVRE ET ROMARIN

11

Les entrées



GRAVLAX DE SAUMON

PICKLES DE LÉGUMES

12

TARTINE DE HOMARD BLEU

FOCACCIA, GEL CITRON, GUACAMOLE, MAYONNAISE AU
PIMENT D'ESPELETTE

14

CHIPIRONS AU CHORIZO

CRÉMEUX DE PERSIL

11

NOIX DE SAINT-JACQUES

FONDUE DE POIREAUX AU MASCARPONE

14

RAVIOLE DE HOMARD

ET SA BISQUE

16

OËUF PARFAIT

VELOUTÉ DE SAISON ET CHIPS DE JAMBON DE BAYONNE

14

Les plats

TOUS NOS PLATS SONT SERVIS
AVEC UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

POULPE À LA BRAISE PERSILLADE ET CRÈME D'OLIVE DE KALAMATA	30
BAR RÔTI AU FOUR À BRAISE SABAYON AUX AGRUMES	23
NOIX DE SAINT-JACQUES À LA BRAISE PENNE RIGATE AU FUMET DE HOMARD	28
ONGLET DE BŒUF ANGUS À LA BRAISE SAUCE CHIMICHURRI VERDE	25
POULET DU SUD-OUEST À LA BRAISE DEMI-POULET FERMIER LABEL ROUGE, JUS AU THYM	24
CARRÉ DE PORCELET À LA BRAISE SAUCE BARBECUE MAISON	23
POUR 1 PERSONNE À PARTAGER	42
FILET DE CANETTE À LA BRAISE JUSTE LAQUÉ	19

Les accompagnements

TOUS NOS PLATS SONT SERVIS
AVEC UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE 5

MOUSSELINE DE PATATE DOUCE

LÉGUMES À LA BRAISE

CHIPS DE POMMES DE TERRE

SALADE VERTE

CAROTTES RÔTIES À LA VANILLE

Ni viande, ni poisson

CURRY DE LÉGUMES À LA BRAISE

LÉGUMES DE SAISON

14

PENNE RIGATE, CHAMPIGNONS À LA BRAISE

À LA CRÈME AUX HERBES

16

Les Salades du Tchankué

SALADE CÔTÉ TERRE

SALADE ROMAINE, POIREAU RÔTI, NOIX, POMME DE TERRE, OSSAU-IRATY, GUACAMOLE, GRENADE, CAROTTE ET POULET CROUSTILLANT

20

SALADE CÔTÉ MER

SALADE ROMAINE, POIREAU RÔTI, NOIX, POMME DE TERRE, OSSAU-IRATY, GUACAMOLE, GRENADE, CAROTTE ET SAUMON GRAVLAX

20

Les Desserts

SÉLECTION DE FROMAGES AU PLATEAU 13

GÂTEAU BASQUE À LA PART 9

DE LA MAISON PARIÈS, CONFITURE DE CERISES NOIRES

CREAMY CANELÉS SIGNATURE 11

CRÈME PÂTISSIÈRE, SAUCE CHOCOLAT CHAUD

TARTE AUX AGRUMES 12

ET SA MERINGUE

LE TCHANQUÉ GOURMAND 12

LES MINIATURES : GÂTEAU BASQUE, CREAMY CANELÉ,
PAVLOVA

PASTIS LANDAIS FAÇON PAIN PERDU 9

CONFITURE DE LAIT, CRÈME GLACÉE VANILLE

PAVLOVA 12

MANGUE ET ANANAS



Vins Blancs



BORDEAUX & ALENTOURS

12 CL 75CL

CHATEAU GABELOT 2024 BIO
AOP ENTRE DEUX MERS

6 / 26

CHATEAU DU SEUIL 2023
AOP GRAVES BLANC

7 / 33

LES ROCHES BLANCHES 2023
AOP BORDEAUX BLANC SEC

6 / 26

SAINT LANNE 2023
IGP CÔTES DE GASCOGNE

6 / 25

SIRONA 2022
AOP SAUTERNES

55

TOUR LEOGNAN 2023
AOC PESSAC-LÉOGNAN

48

LAGRAVE MARTILLAC 2022
AOC PESSAC-LÉOGNAN

74

BOURGOGNE

LES EMALIÈRES 2023
AOP MÂCON-VILLAGES

9 / 38

LA CHABLISIENNE 2020 "DAME NATURE"
AOP CHABLIS

60

LOIRE

CLOS DES ORFEUILLES 2023
AOP MUSCADET SÈVRE & MAINE

33

SANCERRE 2022
AOP VIN DE LOIRE

10 / 56

RHÔNE

CLOS DE L'ORATOIRE
DES PAPES 2023
AOP CHATEAUNEUF-DU-PAPE

72

PROVENCE

COMPLICE CHATEAU RASQUE 2024
AOP CÔTES DE PROVENCE

9 / 44

Vins Rosés



BORDEAUX

12 CL 75CL

PINK PULSE
VIN DE FRANCE

6,50 / 29

PROVENCE



12 CL 75CL

COMPLICE CHATEAU RASQUE 2024
AOP CÔTES DE PROVENCE

8 / 37

CHATEAU MINUTY 2023
"M DE MINUTY"
AOP CÔTES DE PROVENCE

56

Bulles

12 CL 75CL



M BRUT
CRÉMANT DE BORDEAUX

15 / 80

LAURENT PERRIER
LA CUVÉE BRUT
AOP CHAMPAGNE

LAURENT PERRIER
CUVÉE ROSÉ
AOP CHAMPAGNE

17 / 110

LAURENT PERRIER
CUVÉE GRAND SIÈCLE
AOP CHAMPAGNE

320

LAURENT PERRIER
LA CUVÉE BRUT MAGNUM
AOP CHAMPAGNE

170

LAURENT PERRIER
MILLÉSIMÉ
AOP CHAMPAGNE

95