



LA TUPINA
Rue Gourmande

*« Si vous voulez de l'esbroufe, de l'espante, des paillettes, passez votre chemin ! la cuisine dont il est question à la Tupina a été patiemment polie par les ans, entre le potager et la cheminée ». Vincent Pousson
La Cuisine de la Tupina, Éditions Milan – 2004*

A La Tupina, nous souhaitons vous faire passer un agréable repas en charmant tous vos sens et votre âme.

Les produits que nous vous proposons sont choisis pour leur qualité et pour ce qu'ils représentent dans le patrimoine culinaire de notre région.

Les recettes que nous aimons et que nous avons envie de vous proposer sont simples et authentiques et font appel à nos meilleurs souvenirs de table : des repas faits de partages, de gourmandise, de chaleur et de plaisirs.

Chef de cuisine : Franck Audu

Les Boissons

Sans Alcool

Jus de fruits Alain Millat 33CL (<i>Pomme, Orange, Pêche de vigne, Raisin, Tomate</i>)	5.5
Coca-Cola / Coca-Cola Zero 33CL	5
Hysope Tonic 20CL (<i>Tonic Français</i>)	5
Limonade 25CL / Ice Tea Pêche 25CL	4.5

Les Eaux Minérales

Perrier 33CL	4.5
Evian / Badoit 1L	5
Saint-Géron <i>naturellement gazeuse</i> 75CL	7

Les Bières

Burdigala bio et locale (<i>IPA, Blanche au Sureau ou Triple Blonde</i>) 33CL	7.5
1664 25CL	6

Les Apéritifs

Blanc Limé de <i>Jean-Pierre Xiradakis</i> 15CL	7.5
Apéritif Maison (<i>Vin rouge, Blanche d'Armagnac, Crème de Cassis</i>) 10CL	6
Pastis des Landes « <i>L' Artémise</i> »	4.5
Lillet Blanc, Lillet Rouge 10CL	8
Lillet Royal (<i>Lillet rouge, Lillet blanc, Crème de Cassis, Hysope Tonic</i>) 15CL	14
Pineau Blanc <i>Beaulon 5 ans</i> 10CL	7.5
Pineau Rouge <i>Beaulon 5 ans</i> 10CL	7.5
Kir Royal 10 cl	16
Coupe de Champagne Brut, <i>Labbé Brut Réserve</i> 10CL	15
Coupe de Champagne Rosé, <i>Laurent Perrier</i> 10CL	18
Coupe de Champagne Blanc de Blancs, <i>Joseph Perrier</i> 10CL	18

Les Spiritueux

Whisky Chivas Regal (<i>12 ans</i>) 4CL	10
Whisky « The Unique » <i>Michel Couvreur</i> 4CL	14
Whisky « Overaged » <i>Michel Couvreur</i> 4CL	16
Whisky « Assemblage » <i>Cédrik Nadé Single Malt Bordelais</i> 4CL	18
Gin Bombay Sapphire 4CL	10
Gin Thompson's <i>Gin de raisins, fait à Bordeaux par Andreas Larson</i> 4CL	16
Supplément Soft	3

Les Vins au Verre

Verre de vin Classique <i>Blanc/Rouge/Rosé</i> 12CL	5
Verre de vin rouge du Mois 12CL	7
Verre de vin de la Semaine <i>Blanc/ Rouge</i> 12CL	9
Verre de vin Blanc Doux 12CL	6
Verre de Sauternes 12CL	9

Les Entrées

Soupe à boire et à manger	12
Sanguette (<i>Crêpe de Sang de Porc, Cou de Canard, Persillade</i>)	16
Jambon poêlé à la cheminée aux Échalotes	18
Calamars façon Pibales	19
Brouillade d'œufs à la Truffe	19
Terrine de Foie Gras Mi-Cuit (70gr)	21
Œuf cocotte Grand-mère au Foie Gras et Truffes	22
Saint Jacques, Caviar et sauce Corail	24

Le Caviar d'Aquitaine

Les 30 grammes à partager	92
Vodka Nadé 2017 <i>Vodka française à partir de cépages bordelais</i>	14
Vodka Nadé 2019 <i>Vodka française à partir de cépages bordelais vieillit en fut de Fronsac</i>	17

Le Caviar « STURIA » est disponible à la vente à emporter

Les Poissons

La Daurade Royale (Origine : France)

Filet de Daurade Royale, embeurrée de Choux frisé à la Truffe 32

La Lamproie

La lamproie est le poisson mythique de la gastronomie Bordelaise. Les Romains la cuisinaient déjà. Sa préparation, longue et minutieuse, se sert en conserve et perpétue la tradition des plats locaux que l'on servait pour les grandes occasions.

Lamproie à la Bordelaise « en conserve » 45

Les Volailles

Le Poulet (Origine : Ferme de Vertesse, Gironde, France) Les Poulets sont élevés en liberté pendant 120 jours minimum.

Poulet rôti avec Farce (*contient du porc*) et Croûtons, Servi en cocotte au thym
Frites cuites dans la graisse d'Oie ou de Canard 25

Le Canard (Origine France : Gers / Pyrénées Atlantique)

Magret Entier, Frites cuites dans la graisse de Canard 28

Le Cassoulet

Cassoulet Chalossais 32

Manchon de Canard, Saucisse, Gésiers, Poitrine de Porc, Haricots

Les Viandes

Le Bœuf (Origine : France selon la race, Boucherie Ribeiro / Boucherie Marty)
Selon arrivage (Race Simmental ou Charolais/Blonde d'Aquitaine/Bazas : France)
Une viande de qualité doit être grasse. C'est le gras qui en fondant donne le goût.
Le Bœuf est servi avec des Frites cuites dans la Graisse de Canard.

Tournedos de Bœuf à la Bordelaise et os à Moelle	35
Avec une tranche de Foie Gras poêlé	45
Côte de Bœuf (<i>pour 2 ou 3 personnes, prix au kilo selon les races</i>)	80-120/kg

Le Porc (Origine France : Pyrénées / Noir de Bigorre)

Côte de Porc Noir de Bigorre, Jus corsé, Légumes de saison	30
--	----

Le Veau (Origine France : Boucherie RIBEIRO)

Rognon de Veau cuit à la cheminée	30
-----------------------------------	----

L'Agneau (Origine France : Boucherie RIBEIRO)

Epaule d'agneau braisée et Mojettes	30
-------------------------------------	----

Le Plat Végétarien

Poireaux fumés, coulis de Cucurbitacées et Truffes	19
--	----

La Macaronade

La Macaronade de La Tupina	27
Pâtes, Crème Fraîche, Cèpes, Lard et Foie Gras	

La Macaronade d'Hiver	32
Pâtes, Crème Fraiche, Truffe, Ris de Veau, Foie Gras	

Les Accompagnements

Bol de Salade Verte	6
Bol de Frites « La Tupina » cuites dans la graisse d'Oie ou de Canard	7
Poêlée de Légumes de Saison	9

Le Menu du Jour 21€
Servi uniquement le midi
Exceptés les samedis, dimanches et jours fériés

Entrée / Plat / Café et Grosse Merveille

Le Menu des Enfants à 18€
Servi tous les jours, midi et soir,
Pour les enfants de moins de 12 ans

Petit Filet de Bœuf
Frites cuites dans la Graisse de Canard

Gâteau au Chocolat et Glace Vanille

Le Menu « Classique » 64€

Terrine de Foie Gras mi-cuit
Ou
Saint Jacques, Caviar et sauce Corail

Tournedos à la Bordelaise et Os à Moelle
Ou
Côte de Porc Noir de Bigorre, Jus corsé et Poireaux fumés
Ou
Filet de Daurade Royale, embeurrée de Choux frisé à la
Truffe

Gros Canelé et sa Glace
Ou
Crème Brulée à la Fève Tonka

Les Desserts

Un repas gourmand se doit de terminer par un dessert ! La carte de La Tupina vous propose divers desserts, selon les saisons, inspirés par nos grands-mères et par les produits phares de la région : le canelé, les pruneaux, le millefeuille...

Crème Brûlée à la Fève Tonka	9
Pruneaux à l'Armagnac	9
Paris Brest glace Vanille à la Truffe	12
Entremet Chocolat	10
Gros Canelé et sa Glace, Coulis de Caramel au Beurre Salé	10
Assiette de Fromages	12

Les Glaces et les Sorbets

Les glaces sont confectionnées par Benoît de La Lune, glacier artisan dans le Lot et Garonne.

Sorbet aux Fruits Rouges et Confiture de Vieux Garçon (Fraise, Framboise)	8
Sorbet Citron	8
Glace Vanille	8
Glace aux Pruneaux à l'Armagnac	10
Glace à la Noix, Alcool de Noix	10
Le Colonel Gascon <i>Sorbet citron et Blanche d'Armagnac</i>	10

Cafés et Thés

Café	2,5
Café Gascon Café, Blanche d'Armagnac et Crème fouettée	10
Thés Vert, Menthe ou Earl Grey	6

Les Infusions 6

Verveine

Camomille

Tilleul

Fenouillette

Fenouil, Réglisse, Galanga

Lemonchaï

Citronnelle, Hibiscus, Thé Vert

Sambuco

Fleur de Sureau, Genévrier, Curcuma

Bois d'Inde

Cannelle, Gingembre, Piments de la Jamaïque, Réglisse

Bouillon Majeur

Lavande, Marjolaine, Fleur d'Oranger

Babar

Basilic, Badiane, Réglisse

Et pour terminer, n'hésitez pas à nous demander la carte de notre sélection de Cognacs et d'Armagnacs...

Besoin du WIFI ? Connectez-vous sur le réseau LATUPINA-CLIENTS avec le mot de passe : latupina

Les prix sont indiqués en € TTC / Il est possible de servir les plats à partager pour deux personnes (+5€)