

LMB

CHEF RÉMI LE BRETON

NOS SERVICES

Petit-déjeuner de 7h00 à 10h15

Déjeuner de 12h00 à 14h00

Diner de 19h15 à 21h45

PETIT-DÉJEUNER

COFFEE BREAK ☕	6,90€
Tall Drink + Viennoiserie	
PETIT-DÉJEUNER EXPRESS	12,50€
Un jus, Une boisson chaude, Viennoiserie, Pain	
Buffet continental	24,00€
Horaire : 7h à 10h15	

**RÉSERVER
VOTRE TABLE**



www.lmb-restaurant.fr

05.59.24.58.58

LE SEMAINIER

Entrée Plat Dessert 30€

Entrée Plat ou Plat Dessert 26€

Plat 22€

ENTREE

Melon au Porto

OU

Salade de tomates bio de saison

LUNDI

Poule au Pot

MARDI

Dos de cabillaud rôti à la grenobloise,
pomme anglaise

MERCREDI

Confit de canard, pommes sarladaises

JEUDI

Bar grillé, pommes vapeur

VENDREDI

Merlu rôti, écrasé de pommes de terre aux
pignons torréfiés.

SAMEDI

Filet de bœuf façon rossini

Supplément 9€

DIMANCHE

Filet de bœuf façon rossini ou Poulet Rôti

Supplément 9€

DESSERT

Île Flottante - Crème Caramel - 2 boules Sorbet / Glace

Prix TTC, service compris

LE SEMAINIER

Entrée Plat Dessert 30€

Entrée Plat ou Plat Dessert 26€

Plat 22€

ENTREE

Melon au Porto

OU

Salade de tomates bio de saison

LUNDI

Poule au Pot

MARDI

Dos de cabillaud rôti à la grenobloise,
pomme anglaise

MERCREDI

Confit de canard, pommes sarladaises

JEUDI

Bar grillé, pommes vapeur

VENDREDI

Merlu rôti, écrasé de pommes de terre aux
pignons torréfiés.

SAMEDI

Filet de bœuf façon rossini

Supplément 9€

DIMANCHE

Filet de bœuf façon rossini ou Poulet Rôti

Supplément 9€

DESSERT

Île Flottante - Crème Caramel - Sorbet / Glace

Prix TTC, service compris

À PARTAGER

JAMBON BELLOTA 100% De los Pedroches	24€
TARTINES DE FOIE GRAS Quatre toast & son chutney de saison	14€

ENTRÉES

SOUPE DE POISSON DE ROCHE Sauce rouille, croûtons	14€
SOUPE GRATINÉE À L'OIGNON Un grand classique	12€
MÉLI-MÉLO DE CŒURS D'ARTICHAUT & HARICOTS VERTS Tomates confites	12€
TARTINES DE FOIE GRAS Quatre toasts et son chutney	14€
FOIE GRAS MI-CUIT PAR NOS SOINS Chutney et son pain toasté	16€
SAUMON D'ÉCOSSE Fumé au Bois de Hêtre à St Jean de Luz	16€
MELON AU PORTO	9€
SALADE DE TOMATES BIO de saison	9€
SALADE CÉSAR Blanc de Poulet, Croûtons, Œufs dur, Ventrêche	24€

POISSONS

- | | |
|--|------------|
| SOLE ENTIÈRE CUITE MEUNIÈRE | 36€ |
| Pomme de terre à l'anglaise | |
| FILET DE TRUITE SAISI | 25€ |
| Gnocchis de pomme de terre, courgettes & champignons | |
| PIÈCE DE THON ROUGE SNACKÉE, ÉMULSION CITRONNÉ, | 35€ |
| Canneloni à la piperade et Ricotta | |

VIANDES

- | | |
|---|------------|
| FILET DE BŒUF RÔTIS, SAUCE AUX POIVRES | 35€ |
| Frites, Viande Charolaise | |
| HAMBURGER | 23€ |
| Viande Charolaise, Emmental, Tomate, Cornichon | |
| SUPRÊME DE VOLAILLE AUX MORILLES | 29€ |
| Purée de pomme de terre, fagot d'haricots verts | |
| TARTARE DE BŒUF, TAILLÉ DANS LE FILET | 24€ |
| Frites, Viande charolaise | |

VÉGÉTARIEN

- | | |
|---------------------------------------|-------------|
| SPAGUETTI À LA CRÈME DE TRUFFE | 22 € |
| Champignons | |

- | | |
|--|---------------|
| MENU ENFANT | 12,50€ |
| plat + dessert + boisson | |
| Plat | |
| Steak haché ou Jambon servi avec Frites ou Pâtes | |
| Dessert | |
| Deux boules de glaces au choix | |

Prix TTC, service compris

DESSERTS

KOUIGN AMANN	10€
Le dessert incontournable d'enfance de notre Chef	
PROFITEROLES TRADITIONNELLES, GLACE VANILLE	12€
Chocolat de la Maison Txokola	
MOELLEUX AU CHOCOLAT	12€
Chocolat de la Maison Txokola	
ÎLE FLOTTANTE	9€
Crème anglaise	
CRÈME RENVERSÉE AU CAMEL	9€
Biscuit Sablé	
TARTE TATIN	9€
Crème vanille	
SALADE DE FRUITS ROUGES	10€
à la verveine	
GLACE À L'ARMAGNAC DE NOTRE CHEF	7€
	+16€
<i>*Château Laballe VS</i>	

THIERRY BAMAS - GLACES & SORBETS

VANILLE, CHOCOLAT, FRAISE, RHUM-RAISIN, CAFÉ, PISTACHE, CITRON, MANGUE-ORANGE, FRAMBOISE

1 BOULE 4€ - 2 BOULES 6€ - 3 BOULES 8€

SORBETS DE NOTRE CHEF

ANANAS, MENTHE, GINGEMBRE

1 BOULE 5€ - 2 BOULES 7€ - 3 BOULES 9€