

LMB
Chef Rémi Le Bretton

CARTE
HIVERS
2025/2026

LE SEMAINIER

Entrée Plat Dessert 30€

Entrée Plat ou Plat Dessert 26€

Plat 22€

ENTREE

Poireaux Vinaigrette

ou

Velouté du moment

LUNDI

Poule au Pot

MARDI

Dos de cabillaud rôti à la grenobloise, pommes anglaises

MERCREDI

Confit de canard, pommes sarladaises

JEUDI

Filet de bar grillé, pommes vapeur, sauce béarnaise

VENDREDI

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

SAMEDI

Filet de bœuf façon rossini

Supplément 9€

DIMANCHE

Poulet fermier des Landes rôti, frites

ou

Filet de bœuf façon Rossini

Supplément 9€ pour le filet de bœuf

DESSERT

Île Flottante - Crème Caramel - 2 boules de sorbet ou glace

Prix TTC, service compris

CHEF RÉMI LE BRETTON

À PARTAGER

JAMBON BELOTA

100% De los Pedroches

24€

TARTINES DE FOIE GRAS

Quatre toast & son chutney de saison

14€

ENTRÉE

SOUPE DE POISSON DE ROCHE

Sauce rouille, croûtons

14€

SOUPE GRATINEE A L'OIGNON

Un grand classique ..

12€

TARTINES DE FOIE GRAS

Quatre toasts et son chutney

14€

FOIE GRAS MI-CUIT PAR NOS SOINS

Chutney de saison

16€

SAUMON D'ECOSSE

Fumé au Bois de Hêtre à St Jean de Luz

16€

POIREAUX VINAIGRETTE

9€

VELOUTÉ

Légumes de saison

9€

SALADE CESAR

Blanc de Poulet, Croûtons, Œufs dur, Ventrèche

24€

CHEF RÉMI LE BRETTON

POISSONS

SOLE ENTIÈRE CUITE MEUNIÈRE Pomme de terre à l'anglaise	36€
FILET DE TRUITE SAISI Gnocchis de pomme de terre, courgette & champignons	25€
NOIX DE SAINT JACQUES SAISIES Sauce suprême, légumes de saison	35€

VIANDES

FILET DE BOEUF RÔTI, SAUCE AU POIVRE Frites, Viande Charolaise	35€
HAMBURGER Viande Charolaise, Emmental, Tomate, Cornichon	23€
SUPRÊME DE VOLAILLE, SAUCE AUX MORILLES Gratin dauphinois et fagots choux vert	29€
TARTARE DE BOEUF, TAILLÉ DANS LE FILET Frites, Viande charolaise	24€

VÉGÉTARIEN

SPAGHETTI À LA CRÈME DE TRUFFE Champignons	22€
--	------------

MENU ENFANT

plat + dessert + boisson

PLAT

Steak haché ou Jambon servi avec Frites ou Pâtes

DESSERT

Deux boules de glace au choix

13€

Prix TTC, service compris

DESSERTS

KOUIGN AMANN Le dessert incontournable d'enfance de notre Chef	10€
PROFITEROLES TRADITIONNELLES, GLACE VANILLE Chocolat de la Maison Txokola	12€
FONDANT AU CHOCOLAT Chocolat de la Maison Txokola	12€
SAVARIN Crème chantilly vanillé	10€
CRÈME RENVERSÉE AU CARAMEL Biscuit Sablé	9€
ÎLE FLOTANTE	9€
TARTE TATIN Crème vanille	10€
GLACE À L'ARMAGNAC DE NOTRE CHEF <i>*Château Laballe VS</i>	7€ +16€

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€