

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 24€
100% De los Pedroches

TARTINES DE FOIE GRAS 14€
Quatre toast & son chutney de saison

ENTRÉE

SOUPE DE POISSON DE ROCHE 14€
Sauce rouille, croûtons

SOUPE GRATINEE A L'OIGNON 12€
Un grand classique ..

TARTINES DE FOIE GRAS 14€
Quatre toasts et son chutney

FOIE GRAS MI-CUIT PAR NOS SOINS 16€
Chutney de saison

SAUMON D'ECOSSE 16€
Fumé au Bois de Hêtre à St Jean de Luz

POIREAUX VINAIGRETTE 9€

VELOUTÉ 9€
Légumes de saison

SALADE CESAR 24€
Blanc de Poulet, Croûtons, Œufs dur, Ventrèche

CHEF RÉMI LE BRETON

POISSONS

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

VIANDES

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

VÉGÉTARIEN

SPAGHETTI À LA CRÈME DE TRUFFE	22€
Champignons	

MENU ENFANT

plat + dessert + boisson	13€
PLAT	
Steak haché ou Jambon servi avec Frites ou Pâtes	
DESSERT	
Deux boules de glace au choix	

DESSERTS

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