

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

Spaghetti aux gambas saisies, au beurre persillé

SAMEDI

Filet de bœuf façon rossini +9€

DIMANCHE

Poulet fermier des Landes rôti, frites

ou

Filet de bœuf façon Rossini +9€

DESSERT

Île Flottante - Crème Caramel

Savarin - 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

ESCARGOTS DE BOURGONE - 6 ou 12 12€ | 18€
Beurre persillé

VELOUTÉ 9€
Légumes de saison

POIREAUX VINAIGRETTE 9€

SALADE

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

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

CHEF RÉMI LE BRETON

DESSERTS

KOUGIN 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	9€
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€