

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

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 GRATINÉE 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

ASPERGES BLANCHES DES LANDES 14€
Sauce Hollandaise

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	36€
Pomme de terre à l'anglaise	
FILET DE TRUITE SAISI	25€
Gnocchis de pomme de terre, courgette & champignons	
AIGUILLETES DE SAINT-PIERRE SAISIES	35€
Bouillon réduit et crème à la verveine, légumes verts	

VIANDES

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

VÉGÉTARIEN

SPAGHETTI AUX COURGETTES ET TOMATES CONFITES	22€
Pesto de pistache au Basilic	

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 BRETTON

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	9€
CRÈME RENVERSÉE AU CARMEL Biscuit Sablé	9€
ÎLE FLOTANTE	9€
TARTE TATIN Crème vanille	10€
SABAYON DE FRAISES au Jurançon	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€