

LMB
Chef Rémi Le Bretton

CARTE
PRINTEMPS/ÉTÉ
2026

LE SEMAINIER

Du Lundi au Vendredi Midi & Soir

Entrée - Plat - Dessert 30€

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 26€

Plat 22€

ENTRÉES

Melon, avec ou sans porto

OU

Salade de tomates au basilic

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

DESSERTS

Île Flottante - Crème Caramel

Savarin - 2 boules de sorbet ou glace

LES SUGGESTIONS DU WEEK-END

Hors formule

Filet de bœuf façon rossini - 39€

Turbot grillé à la plancha, sauce hollandaise - 45€

Poulet fermier des Landes rôti, frites - 22€

(uniquement le dimanche)

Prix TTC, service compris

VERRE DE VIN BLANC

AOC	Chablis 2021 - Les Vénérables- La Chablisienne	11€
AOC	Regain de Douceur - Jurançon Doux - Clos Regain	8€
AOC	Clos Regain - Jurançon Sec	8€
IGP	Domaine de Romarion - Chardonnay	8€
AOC	Sauvignon de Seguin - Bordeaux	8€

COUPE DE CHAMPAGNE PAUL ROGER 16€

VERRE DE VIN ROUGE

AOC	Château de Seguin - Bordeaux Supérieur	7€
DOC	Navajas - Rioja	8€
AOP	St Chinian BIO 2016 - "Métiss" Marquise des mûres	7€

VERRE DE ROSÉ

AOC	L'Opaline - Côte de Provence	7€
-----	-------------------------------------	----

CHAMPAGNES

COCKTAIL : SOUPE CHAMPENOISE - 19€

Pol Roger - Brut	89€
Moët & Chandon - Brut Impérial	89€
Pol Roger - Blanc de Blanc	150€
Pol Roger - Cuvée d'exception Winston Churchill	410€

LA CUVÉE WINSTON CHURCHILL DE PAUL ROGER EST UN CHAMPAGNE D'EXCEPTION, ALLIANT PUISSANCE ET ÉLÉGANCE. UN HOMMAGE RAFFINÉ À UN GRAND AMATEUR DE LA MAISON.

Prix TTC, service compris

APÉRITIFS

Planteur du LMB	9€
Sangria Minute - Rouge ou blanche	9€
Americano	10€

COCKTAIL SIGNATURE

Charlie Chaplin - Patxaran, Liqueur d'abricot, Jus de citron	14€
Woo - Woo - Vodka, Liqueur d'abricot, Jus de Cranberry	14€
French Martini -Chambord, Vodka, Ananas	12€

COCKTAIL INCONTOURNABLE

Gin Basil Smash - Gin, Jus de citron vert, Basilic	12€
Porn Star Martini - Vodka, Fruit de la passion, Shooter de Champagne	16€
Espresso Martini - Vodka, Liqueur de café, Espresso	15€
Amaretto Sour - Amaretto, Jus de citron	15€

COCKTAIL CLASSIQUE

Pina Colada - Crème de coco, Rhum, Jus d'ananas	13€
Moscow Mule - Vodka, Citron vert, Ginger Beer	12€
Spritz Spritz Royal	12€ 16€
Mojito Classique Fraise ou Fruit de la Passion	12€ 14€
Daïquiri - Rhum Blanc, Jus de citron vert, Sirop de Sucre	12€

COCKTAIL SANS ALCOOL

Chantaco - Ananas, Orange, Grenadine	8€
Virgin Mojito - Menthe, Perrier, Citron vert	9€
Virgin Pina Colada - Jus d'ananas, Crème de Coco	10€
Virgin Moscow Mule - Ginger beer, Citron vert, Menthe	10€

CHEF RÉMI LE BRETTON

ENTRÉES

JAMBON BELOTA 100% De los Pedroches	24€
SOUPE DE POISSON DE ROCHE Sauce rouille, croûtons	14€
SOUPE GRATINÉE 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€
ESCARGOTS DE BOURGONE - 6 ou 12 Beurre persillé	12€ 18€
MÉLI-MÉLO DE CŒURS D'ARTICHAUT & HARICOTS VERTS Copeaux de parmesan & piquillos	12€
MELON Avec ou sans Porto	10€
SALADE DE TOMATES Au basilic	10€

SALADE

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

CHEF RÉMI LE BRETTON

POISSONS

SOLE ENTIÈRE CUITE MEUNIÈRE OU GRILLÉ	36€
Pomme de terre à l'anglaise	
FILET DE TRUITE SAISI	27€
Gnocchis de pomme de terre, courgette & champignons	
AIGUILLETES DE SAINT-PIERRE SAISIES	35€
Bouillon réduit et crème à la verveine, légumes verts	
TURBOT GRILLÉ À LA PLANCHA,	45€
Pomme de terre à l'anglaise, sauce hollandaise	

VIANDES

FILET DE BOEUF RÔTI, SAUCE AU POIVRE	35€
Frites, Viande Charolaise	
HAMBURGER	24€
Viande Charolaise, Emmental, Tomate, Cornichon	
SUPRÊME DE VOLAILLE, SAUCE AUX MORILLES	29€
Gratin dauphinois et fagots choux vert	
TARTARE DE BOEUF, TAILLÉ DANS LE FILET	25€
Frites, Viande charolaise	

VÉGÉTARIEN

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

MENU ENFANT

plat + dessert + boisson

PLAT

Steak haché ou Jambon servi avec Frites ou Pâtes

DESSERT

Deux boules de glace au choix

14€

CHEF RÉMI LE BRETTON

DESSERTS

KOUGIN AMANN Le dessert incontournable d'enfance de notre Chef	12€
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 CARMEL Biscuit Sablé	10€
ÎLE FLOTANTE	10€
TARTE TATIN Crème vanille	10€
SABAYON DE FRAISES au Jurançon	10€
COUPE DE FRUITS ROUGES Chantilly	10€
GLACE À L'ARMAGNAC DE NOTRE CHEF <i>*Château Laballe VS</i>	10€ +16€

MAISON DÉZAMY - GLACES & SORBETS

VANILLE, CHOCOLAT, FRAISE, CAFÉ, PISTACHE

CITRON, MANGUE, FRAMBOISE

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

SORBETS DE NOTRE CHEF

ANANAS, VERVEINE, GINGEMBRE, MELON

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

Prix TTC, service compris