

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

ou

Assiette du Maraicher

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

CHEF RÉMI LE BRETTON

ENTRÉES

JAMBON BELOTA 100% De los Pedroches	24€
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€
ESCARGOTS DE BOURGONE - 6 ou 12 Beurre persillé	12€ 18€
MÉLI-MÉLO DE CŒURS D'ARTICHAUT & HARICOTS VERTS Tomates confites	12€
SALADE DE TOMATES Au basilic	10€
ASSIETTE DU MARAICHER	10€
MELON Avec ou sans Porto	10€

SALADE

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

CHEF RÉMI LE BRETTON

POISSONS

SOLE ENTIÈRE CUITE MEUNIÈRE OU GRILLÉE Pomme de terre à l'anglaise	36€
FILET DE TRUITE SAISI Gnocchis de pomme de terre, courgette & champignons	27€
THON ROUGE SAISI, TOMBÉE DE PIMENT D'ANGLET AU JAMBON DE PAYS Canneloni à la Ratatouille et Ricotta	35€
TURBOT GRILLÉ À LA PLANCHÀ, Pomme de terre à l'anglaise, sauce hollandaise	45€

VIANDES

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

VÉGÉTARIEN

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

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

KOUIGN 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 CARAMEL	10€
ÎLE FLOTANTE	10€
SABAYON DE FRAISES au Jurançon	10€
COUPE DE FRUITS ROUGES Chantilly	10€
TIRAMISU AU LIMONCELLO ET FRAISES	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€