

**CHEF RÉMI
LE BRETTON**

NOTRE CHEF

Il y a un temps pour tout dans la vie.

Un temps pour s'aimer, un temps pour se construire,
un temps pour s'instruire, et d'autres pour se divertir.

Aujourd'hui et en ce lieu, nous vous proposons de prendre un temps
pour découvrir chaque plat cuisiné par notre brigade.

Et ainsi prendre plaisir.

Dirigé par le Chef Rémi Le Bretton, il quitte sa région natale de
Bretagne et prend les rênes de la cuisine du LMB en 2010.

Une carte voulue du terroir mais toujours avec un grain iodé.
La cuisine de notre Chef est à son image : généreuse.

NOS PRODUCTEURS

<i>Glaces & Sorbets</i>	Thierry Bamas - Meilleur Ouvrier de France
<i>Poulet fermier</i>	Maison Garat dans les Landes
<i>Homard bleu</i>	Dima - Mareyeur
<i>Fruits et légumes</i>	L'Orangerie à Anglet - Meilleur Ouvrier de France
<i>Aromates & Fleurs</i>	La Vallée des deux sources - Collège Culinaire de France

COCKTAILS

MOJITO

Mojito - CLASSIQUE	12€
Mojito - FRUITS DE LA PASSION	13€
Mojito - FRAISE	13€

SPRITZ

Spritz - CLASSIQUE	10€
Spritz royal - CHAMPAGNE	14€

GIN TONIC

Bombay Sapphire - UNE INFUSION D'EPICES	10€
Bombay Bramble - AROMATISE AU FRUITS ROUGES	12€
Citadelle - GIN FRANCAIS	12€
Baléa - GIN BASQUE	12€

CLASSIQUE

Americano - CAMPARI, VERMOUTH, SODA	10€
Margarita - TEQUILA, TRIPLE SEC, CITRON VERT	11€
Moscow Mule - VODKA, CITRON VERT, GINGER BEER	12€
Porn Star - VODKA VANILLE, PASSION, ANANAS, SUCRE	15€
Espresso Martini - VODKA, EXPRESSO, LIQUEUR DE CAFE	12€

SIGNATURE

Charlie Chaplin - PATXARAN, ABRICOT, CITRON	12€
Apple Sour - MANZANA, JUS DE POMME, CITRON, BLANC D'OEUF	11€
Summer Punch - RHUM, ANANAS, ORANGE, CITRON VERT	12€

SANS ALCOOL

Virgin Mojito - PERRIER, MENTA, LIMA	9€
Virgin Moscow Mule - MARTINI FLOREALE, CERVEZA DE JENGIBRE	9€
Chantaco - ZUMO DE PIÑA , JARABE DE GRANADINA, LIMON	8€
Jus detox - MANZANA, ZANAHORIA, JENGIBRE	9€

CHEF RÉMI
LE BRETTON

Entrées

Soupe gratinée à l'oignon Un grand classique	12€
Poireaux vinaigrette Accompagnés d'une garniture gourmande	12€
Tartines de foie gras 4 toast de foie gras	14€
Foie gras mi-cuit par nos soins Et son chutney	16€
Truite fumée du Pays-basque Et son chutney	14€
Jambon Bellota Pata Negra Chiffonnade de Jambon Bellota	24€
Poêlée de champignons Oeuf de poule et Cécina	14€
Escargots en coquille, par 6 ou 12 Escargots Label Rouge	12€ 22€
Entrée du Jour	8€

Salades

Salade d'endive Magret fumé, Comté, Noix et Foie gras	22€
Salade de pomme roseval Mangue, Avocat et Truite fumée	20€

CHEF RÉMI
LE BRETTON

Plats

Quenelles de truite des Pyrénées Sauce Nantua	26€
Chipirons et linguine Coulis de Piquillos	22€
Sole entière cuite meunière Accompagnée d'une pomme purée	34€
Noix de St Jacques saisies Fumet de barbe, épeautre persillé aux coquillages et champignons	30€
Casarecce à la truffe Cécina, tomate cerise, champignons	23€
Suprême de Volaille aux Morilles Gratin de macaroni au céleri et ventreche	23€
Filet de boeuf rôti, frite ou purée Sauce au poivre - Viande Charolaise	32€
Tartare de boeuf et frite Taillé dans le filet - Viande Charolaise	22€
Plat du Jour	18€

CHEF RÉMI
LE BRETTON

Desserts

Profiterole traditionnelle à la glace vanille Le dessert incontournable du LMB	12€
Kouign Amman et sa boule de glace vanille Le dessert signature de notre Chef	10€
Crème au caramel Cookie sans gluten	10€
Poire Belle-Hélène Biscuit sang gluten	10€
Fondant au chocolat Et sa crème anglaise pralinée	10€

Glaces et sorbets

Thierry BAMAS - Meilleur Ouvrier de France

Vanille Chocolat Pistache Café Rhum-Raisin

Fraise framboise citron mangue-orange

1 boule	4€
2 boules	6€
3 boules	8€
Façon colonel - vodka Grey Goose 5cl	15€