

LMB
Chef Rémi Le Bretton

CARTE
PRINTEMPS ETE
2023

Vins Au verre

ROUGE	14CL
Bordeaux - Château de Seguin "Bordeaux Supérieur"	7€
Rioja - Espagne "Navajas" - 2017	8€
Chinon - Loire "Les Galets" M. Plouzeau	8€
BLANC	
Domaine de Romarion - Chardonnay	7€
Jurancon doux AOC BIO - Le Clos Bengueres	8€
Chablis 1er Cru - "Les vaillons" Daniel Dampit	11€
Pineau des charentes - 10cl	9€
ROSÉ	
Côte de Provence - Opaline	9€
AUTRE	
Sangria maison - Rouge ou blanche	7€
Prosecco - Vin pétillant italien - Riccardo	8€
Porto - Rouge ou blanc - Maison TAWNY	7€

Champagnes

	14CL	75CL	150CL
Saint Gall - Brut Premier Cru	14€	69€	115€
Moët & Chandon - Brut impérial	-	89€	155€
Billecart Salmon - Brut Réserve	-	95€	-
Ruinart - Brut	-	89€	-
Ruinart - Rosé	-	105€	-
EPC - Chardonnay - Pinot noir - Pinot Meunier	14€	110€	-
EPC - 1er Cru - Chardonnay - Pinot noir	-	140€	-
Billecart Salmon Grand Cru - Blanc de blanc	-	160€	-

LE SEMAINIER

Entrée Plat Dessert 30€

Entrée Plat ou Plat Dessert 26€

Plat seul 22€

Entrée

Tomate Mozzarella ou Oeuf mimosa



Lundi

Poule au pot

Mardi

Filet de dorade saisi, risotto basquaise

Mercredi

Escalope milanaise, roquette , pommes sautées

Jeudi

Entrecôte rôti, sauce tartare, Pomme Pont Neuf

Vendredi

Quenelle de truite des Pyrénées, riz basmati

Samedi & Dimanche

Filet de boeuf Wellington, sauce Madère
pomme purée | Supplément 12€



Dessert

Ile flottante ou Salade de fruits frais

CHEF RÉMI
LE BRETON

**BARMAN
GUILLAUME**

APERITIFS

Sangria Minute - Rouge ou Blanche	10€
Martini - Dry Blanc Rosso	6€
Ricard	6€
Kir - Cassis Pêche	8€
Porto - Rouge Blanc	6€
Americano	10€

COCKTAIL SIGNATURE

Woo Woo - Le Cocktail Frais et fruité	14€
Vodka Grey Goose, Liqueur de Pêche, Jus de Cramberry	
Charlie Chaplin - Le cocktail Signature du LMB	12€
Patxaran, Liqueur d'Abricot, Jus de Citron	
Basil Inn - Le cocktail parfumé de l'été	12€
Gin, Basilic, Citron, Soho	

COCKTAIL CLASSIQUE

Basil Smash	13€
Mojito - Classique Fraise ou Fruit de la Passion	12€ 13€
Spritz - Classique ou St Germain	12€
Spritz Royal - Champagne St Gall	12€
Moscow Mule	13€
Porn Star Martini	12€ 13€
Pina Colada	12€
Mint Julep	12€
Negroni	12€
Margarita	12€

N'hésitez pas à consulter notre carte des cocktails

CHEF RÉMI
LE BRETTON

ENTRÉES

Méli-Mélo d'Artichaut & Haricots verts 10€
Vinaigrette à l'échalotte

Carpaccio de Melon & Jambon Bellota 14€
Tomate cerise & Mozzarella di Buffala

Tartines de Foie Gras 14€
Quatre toasts

Foie gras mi-cuit par nos soins 16€
Chutney et son pain toasté

Jambon Bellota Pata Negra 24€
18 mois d'affinage

Truite fumée des Pyrénées 14€
Crème montée aux Herbes fraîches

Soupe de poisson de roche 14€
Sauce rouille, croûtons

SALADES

Salade de roquette au chèvre frais 22€
Jambon de pays, pignons, croûtons

Salade de pomme roseval 20€
Mangue, Avocat et Truite fumée

CHEF RÉMI
LE BRETTON

PLATS

Filet de Saint-Pierre saisi 34€

Fumet réduit & Tomaté, riz basmati et fine ratatouille

Sole entière cuite meunière 34€

Pomme de terre à l'anglaise

Truite des Pyrénées, réduction de beurre blanc citronné 25€

Poêlée de gnocchis et champignons

Casarecce à la truffe 24€

Cécina, tomate cerise, champignons

Suprême de Volaille aux Morilles 29€

Macaroni à l'artichaut et ventrêche

Filet de bœuf rôti, sauce au poivre 35€

Frites, viande charolaise

Tartare de bœuf, taillé dans le filet 24€

Frites, viande charolaise

CHEF RÉMI
LE BRETTON

DESSERTS

Kouign amann 10€

Le dessert incontournable de notre Chef

Profiteroles traditionnelles, glace vanille 12€

Chocolat de la Maison Txokola

Fondant au chocolat, crème anglaise à la vanille bourbon 10€

Chocolat de la Maison Txokola

Crème renversée au caramel 10€

Sablé Basque

Biscuit Praliné 10€

A la manière d'un Russe

La véritable Pêche Melba 12€

Gelée de groseille

Giboulé de Fruits rouges 10€

Sorbet citron ou chantilly

GLACES & SORBETS

Thierry BAMAS - Meilleur Ouvrier de France

Vanille, Chocolat, Fraise, Rhum-raisin, Café, Pistache
Citron, Mangue-orange, Framboise

1 boule 4€

2 boules 6€

3 boules 8€