

# Rémi LE BRETTON

Chef de Cuisine de La Maison Biarrotte

vous propose ...

## Menu du lundi midi au vendredi midi

Servi avec un verre de vin

Suggestion du jour.....	13,5€	17,5€
Entrée + Plat ou Plat + Dessert.....	16,5€	20,5€
Entrée + Plat + Dessert.....	19,5€	23,5€

## Menu du vendredi soir au dimanche soir

Servi avec un verre de vin

Suggestion du jour.....	15€	19€
Entrée + Plat ou Plat + Dessert.....	19€	23€
Entrée + Plat + Dessert.....	24€	28€

# LMB

---

## Les Entrées/Starters

FAIT MAISON



Salade César ..... 11€ / 15€  
Caesar Salad

Salade de gambas aux lentilles, avocat et pamplemousse ..... 11€ / 15€  
Salad of king prawns Garnish with lens, avocado and grapefruit

Jambon Ibaïama et andouille du pays brioché, guindillas  
et condiment aux fruits secs moutardé ..... 14€  
Ibaïama Ham and andouille of the country, guindillas and condiment with mustard's dried fruits

Pancake aux morilles, coulis persillé et œuf de poule cuit au plat ..... 13,5€  
Pancake of morels, parsley coulis and hen egg cooked to the dish

Foie gras mi-cuit par nos soins, pâtes à tartiner à la châtaigne et pain au cacao ..... 14€  
Foie gras mid-cooked by our care, chestnut cream and cacao bread

Tartine de foie gras ..... 8,5€  
Toast of bread and foie gras

Noix de saint jacques saisies, champignons farcis aux légumes et tapioca,  
tûle de noisette et émulsion au pain grillé ..... 14€  
Panfried Scallops just snacked, mushrooms stuffed with vegetables and tapioca,  
tile of hazelnut and emulsion of bread

# LMB

---

## Les Poissons/Fishes

FAIT MAISON



Aile de raie rôtie aux gambas chemisé au lard, miroir de vin rouge, risotto de céleri au fenouil et zeste d'orange.....	21€
Roasted Wing of line, King prawns roll up with bacon, mirror of red wine sauce risotto of celery, fennel and orange zest	
Saint jacques snackées, sifflet de poireaux, pressé de pied de cochon et pommes boulangères.....	23€
Snackées saint Jacques, leek whistle, pressed pigs feet and baker's potatoes	
Filet de cabillaud ½ sel à la pistache, lentilles beluga, sommité de choux-fleurs, brocolis et châtaigne.....	21€
Filet of cod half salted to pistachio, lens beluga topped cauliflower, broccolis and chestnut	
Fregolla vanillé aux saint jacques et gambas, légumes sautés, chantilly au jus de carapace et citron vert.....	19€
Fregolla vanilla flavour served with grilled scallops and king prawns, sauted vegetables, espuma of bisque sauce and lime	

# LMB

---

## Les Viandes/Meat



Filet de bœuf rôti, sauce meurette, gratin dauphinois ..... Filet of roasted Beef, meurette sauce and gratin Dauphinois	26€
Poitrine de cochon ibaiama confite à basse température, salsifs glacés au jus et gnocchi de butternut ..... Ribb's of pig ibaiama confit at low temperature, glazed salsifis and gnocchi of butternut	22€
Magret de canard et cuisse confite en pastilla, poêlé de pomme grenaille et choux de Bruxelles aux lardons de magret fumé ..... Duck breast and pastilla confit legs, roasted grenaille potatoes and Brussel's sprouts bacon and smoked breast duck	22€
Tartare de bœuf dans le filet taillé au couteau, pomme frite ..... Beef tartare cut by knife, French fries	18€
Hamburger classique : steak haché, tomate, salade, ventrèche, cheddar ..... Classic Hamburger: ground beef, tomato, salad, Bacon, cheddar Cheese	17€

# LMB

---

## Le Fromage/Cheese

Fromage de brebis de chez 1001 fromage et sa confiture de cerise noire ..... 8€  
Sheep's milk cheese from 1001 cheese and its jam of black cherry from Itxassu

## Les Desserts/Desserts

FAIT MAISON



Crème brûlée au lait de brebis, marmelade de mangue, rose des sables au chocolat blanc ..... 7€  
Creme brulee with sheep milk, marmalade of mango, pink of sands white chocolate

Mont Blanc : fondant à la châtaigne, meringue glacée à la vanille et chantilly\* ..... 7€  
Mont Blanc: melting chestnut cake, Vanilla meringue and chantilly

Kouign amann servi tiède, coulis caramélisé aux pommes\* ..... 7€  
Kouign aman served warm with apples caramelized coulis

Rissole d'ananas et noix de coco, glace rhum raisin ..... 7€  
Caramelised pineapple and coconut rum and sultana icecream

Moelleux au chocolat noir de Tanzanie\* ..... 7€  
The black chocolate cake fondant from Tanzania