


La Carte

En faire tout un plat !

Commencer le repas !


Tarte Fine de Tomates et Mozzarella au Basilic,
Melon, Sorbet Tomate-Basilic,

Chiffonnade de Jambon du Pays  9,00 €


L'Incontournable Garbure 6,50 €

Poêlée de Gambas Flambées au Pastis,
Fine Ratatouille en Feuille de Brick (V) 12,00 €

L'Omelette aux Cèpes Persillés  (V) 13,00 €

Foie Gras de Canard Mi-Cuit à L'Armagnac,
Chutney Abricot, Briochette Maison  21,00 €

Salade Landaise  15,00 €
au Foie Gras de Canard Mi-cuit et Manchon

Croustillants de Fromage de Brebis, 
Jambon du Pays et Piquillos 9,00 €

Salade de Filet de Cabillaud, (V)
Aubergine Grillée, Vinaigrette au Sésame 12,00 €

Le Burger
Façon Béarnais
(Steak Haché 150 g)


15 €

Filet de Loup de Mer, Artichaud Sauté à Cru,
Vinaigrette aux Herbes 17,00 €

Poêlée de Noix de Saint-Jacques (V)
Coulis de Carotte aux Fruits de la Passion 19,00 €

Le Poisson du Marché (V) 15,00 €

Cuisse de Canard Confitée  13,00 €

L'Entrecôte Grillée aux Echalotes Confites  19,00 €


Magret de Canard Juste Snacké 
Sauce aux Griottes 15,00 €

Tournedos de Filet de Boeuf 
Sauce Porto 20,00 €

Façon Rossini avec Foie Frais de Canard 25,00 €

Fondant d'Epaule de Broutard Confité
au Romarin et Olives  18,00 €

Garder le meilleur
pour la faim !

Assiette de Fromage des Pyrénées  4,50 €
Pur Brebis, Condiment Pomme-Piment d'Espelette

Profiteroles Maison au Chocolat Chaud 7,90 €
Glace Vanille Bourbon de Madagascar

Moelleux au Citron, Fraises 7,90 €
Glace Limoncello

Choux Gourmands Glacés Passion-Framboise 7,90 €
Sorbet Passion, Sorbet Framboise

Le Granny Smith 7,90 €
Dacquoise-Pomme-Mousse Caramel, Sorbet Pomme

Parfait Glacé au Chocolat au Lait, 7,90 €
Coulis de Framboise

Le Café ou Thé Gourmand 7,50 €

Les Menus



Menu du Jour 14,00 €

Potage du Jour

Entrée

Plat du Jour
Et sa Garniture

Assiette de Fromages
ou Fruits ou Glaces
ou Dessert du Jour

Vin Compris : 25 cl de
A.O.C. St-Mont Rouge ou Rosé 13°

Ce menu n'est pas servi le Vendredi Soir, Samedi Soir,
Dimanche et Jours Fériés

Menu Enfant (Jusqu'à 12 Ans) 9,00 €

Pâté de Campagne Régional
Ou Assiette de Melon

Steak Haché
Ou Jambon Blanc
Ou Aiguillettes de Filet de Cabillaud
Ou Le Petit Burger
Frites

Glace Surprise

Formule Bistrot 19,00 €

Le Poisson du Marché
Ou
Magret de Canard Juste Snacké,
Sauce aux Griottes

Café ou Thé Gourmand

Menu Terroir 23,00 €

L'Incontournable Garbure
Ou
Croustillants de Fromage de Brebis,
Jambon du Pays et Piquillos

Cuisse de Canard Confite
Ou
Magret de Canard Juste Snacké,
Sauce aux Griottes
Ou
Le Poisson du Marché

Moelleux au Citron,
Fraises,
Glace Limoncello
Ou
Fromage des Pyrénées, Pur Brebis
Condiment Pomme-Piment d'Espelette
Ou
Parfait Glacé au Chocolat au Lait,
Coulis de Framboise

Menu Gourmand 31,00 €

Tarte Fine de Tomate et Mozzarella
au Basilic, Sorbet Tomate-Basilic
Chiffonnade de Jambon du Pays
Ou
Poêlée de Gambas Flambées au Pastis
Fine Ratatouille en Feuille de Brick
Ou
Foie Gras de Canard Mi-Cuit
à L'Armagnac,
Briochette Maison,
Chutney Abricot
(Supplément de 6,00 €)

Filet de Loup de Mer,
Artichaud Sauté à Cru,
Vinaigrette aux Herbes
Ou
Fondant d'Epaule de Broutard
Confite au Romarin et Olives

Fromage des Pyrénées, Pur Brebis
Condiment Pomme-Piment d'Espelette

Choux Gourmands Glacés
Passion - Framboise
Ou
Le Granny Smith
Dacquoise-Pomme-Mousse Caramel
Sorbet Pomme