

Les Menus

Formule Bistrot

19,00 €

Le Poisson du Marché

ou

Escalope de Veau à la Plancha,

Jus Réduit aux Champignons

de Paris et Marsala

Café ou Thé Gourmand

Menu Enfant

(Jusqu'à 12 ans)

9,00 €

Pâté de Campagne Régional

ou Potage

Steak Haché ou Jambon Blanc

ou Filets de Cabillaud Façon Fish N'Chips

ou le Petit Burger

Frites

Glace Surprise

Menu du Jour

14,00 €

Potage du Jour

Entrée

Plat du Jour et sa Garniture

Assiette de Fromages ou Fruits
ou Coupe de 2 Boules de Glaces
ou Dessert du Jour

Vin Compris : 25 cl de A.O.C.

Saint-Mont Rouge ou Rosé 13°

Ce Menu est décliné en plusieurs
formules le midi

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



Les Menus

Menu Terroir

23,00 €

L'incontournable Garbure
ou

Cromesquis d'Effiloché de Canard,
Crème de Potiron

Cuisse De Canard Confitée
ou

Escalope de Veau à la Plancha,
Jus Réduit aux Champignons de Paris
et Marsala

ou

Le Poisson du Marché

Moelleux Chocolat, Cœur de Confiture
de Cerise Noire, Glace Amarena

ou

Fromage des Pyrénées, Pur Brebis
de la Bergerie du Tilh à Artigueloutan,
Condiment Poire-Coing

ou

Cannelés au Rhum Servis Tièdes,
Sauce au Caramel Beurre Salé,
Glace à la Châtaigne



Menu Gourmand

31,00 €

Tarte Fine aux Cèpes, Filets de Caille
et son Œuf Frit, Jus au Magret Fumé

ou

Foie Gras de Canard Mi-Cuit
aux Marrons, Chutney aux Figues
(Supplément de 6.00 €uros)

ou

Gambas Sauvages Parfumées au Citron,
Butternut Confit, Gingembre
et Noix de Cajou

Filet de Sandre Snacké à La Plancha,
Girolles Sautées à L'Huile de Noisette,
Beurre Blanc Champenois

ou

Filet de Canette Laqué au Miel,
Crumble de Pain d'Epices,
Jus Réduit au Porto

Fromage des Pyrénées, Pur Brebis
de la Bergerie du Tilh à Artigueloutan,
Condiment Poire-Coing

Biscuit Cigarette au Cacao,
Mousse Légère au Praliné et Poires,
Sorbet Poire

ou

Entremets Vanille - Mandarine,
Biscuit Madeleine, Glace Spéculoos

La Carte

Mise En Appétit !!

L'Incontournable Garbure 6.50 €

Tarte Fine aux Cèpes, Filets de Caille et son Œuf Frit, Jus au Magret Fumé 13.00 €

Foie Gras de Canard Mi-Cuit aux Marrons, Chutney aux Figues 21.00 €

Gambas Sauvages Parfumées au Citron, Butternut Confit,
Gingembre et Noix de Cajou 12.00 €

Cromesquis d'Effiloché de Canard, Crème de Potiron 9.00 €

L'Omelette aux Cèpes Persillés 13.00 €

Salade Landaise au Foie Gras de Canard Mi-Cuit et Manchon Confit 15.00 €

Plats à Savourer !!

Le Poisson du Marché 15.00 €

Filet de Sandre Snacké à La Plancha, Girolles Sautées à L'Huile de Noisette,
Beurre Blanc Champenois 17.00 €

Poêlée de Noix de Saint-Jacques, Brunoise de Cèpes 19.00 €

Filet de Canette Laqué au Miel, Crumble de Pain d'Epices, Jus Réduit au Porto 17.00 €

Escalope de Veau à la Plancha, Jus Réduit aux Champignons de Paris et Marsala 14.00 €

Tournedos de Filet de Bœuf, Sauce Porto 20.00 €

Façon Rossini avec Foie Frais de Canard Poêlé 25.00 €

Cuisse de Canard Confite 13.00 €

L'Entrecôte Grillée aux Echalotes Confites 19.00 €

Le Burger

Façon Béarnais

(Steak Haché 150 g)

15.00 €



La Carte des Desserts



Régail des Papilles !!

Assiette de Fromage des Pyrénées, Pur Brebis,
de la Bergerie du Tilh à Artigueloutan, Condiment Poire-Coing 4.50 €

Profiteroles Maison au Chocolat Chaud,
Glace Vanille Bourbon de Madagascar 7.90 €

Moelleux Chocolat, Cœur de Confiture de Cerise Noire,
Glace Amarena 7.90 €

Biscuit Cigarette au Cacao, Mousse Légère au Praliné et Poires,
Sorbet Poire 7.90 €

Entremets Vanille - Mandarine, Biscuit Madeleine,
Glace Spéculoos 7.90 €

Cannelés au Rhum Servis Tièdes, Sauce au Caramel Beurre Salé,
Glace à la Châtaigne 7.90 €

Café ou Thé Gourmand 7.50 €

