



# L'AMANDIER

HÔTEL & RESTAURANT | 1897

## MENUS ET FORMULES

### NOS FORMULES DU JOUR

DEJEUNER : DU LUNDI AU VENDREDI

DINER : DU LUNDI AU JEUDI

*Le Menu du Jour et les Formules ne sont pas servis les jours fériés*

### ACCENT DU SUD OUEST MENU DU TERROIR

23.00€

Garbure

OU

Salade du terroir, magret de canard fumé, gésiers confits, croûtons, asperges

\*\*\*\*\*

Jambon du Pays snacké, œuf coulant, piperade coulis de piment doux, mesclun

OU

Burger Gourmand, effiloché de canard, confit d'oignons rouge, tomates confites, fromage du pays, vinaigre balsamique,

frites

\*\*\*\*\*

Assortiment de fromages des Pyrénées, pur brebis de la bergerie du Tilh, confiture de prune, salade verte

OU

Pavlova aux nectarines parfumées au Jurançon, amandes grillées, chantilly, Glace vanille

*Boissons Non Comprises*

### MENU DU JOUR COMPLET A 16.00€

Garbure + Entrée + Plat du Jour + Dessert + Café

Vin Compris : 25 Cl A.O.C Saint-Mont 13° Rouge ou Rosé

### MENU DU JOUR A 14.00€

Garbure OU Entrée + Plat du Jour + Dessert + Café

25 Cl A.O.C Saint Mont 13° Rouge ou Rosé

### FORMULE A 11.00€

Entrée + Plat du jour

ou

Plat du Jour + Dessert

*Boisson Non Comprise*

### FORMULE A 12.00€

Plat du Jour + Dessert + Café

*Boisson Non Comprise*

### FORMULE A 10.00€

Plat du Jour + Café

*Boisson Non Comprise*

### PLAT DU JOUR A 9.00€

*Boisson Non Comprise*

### L'ASSIETTE DE L'AMANDIER A 15.00€

UNIQUEMENT LE SAMEDI MIDI (Sauf Jour Férié)

Plat du Jour et sa Garniture

avec 2 Tranches de Fromage de Brebis

+ Dessert du jour

*Boisson Non Comprise*

### MENU ENFANT

Plaisir pour nos petits gourmands

10.00€

Aiguillettes de poulet panées, Frites

OU

Le petit burger, Frites

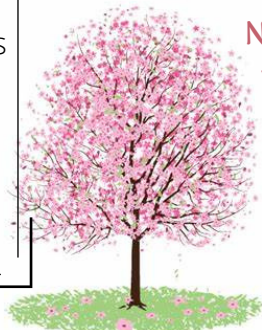
\*\*\*\*\*

Glace surprise

Sirop à l'eau au choix

**Notre Equipe de cuisine peut adapter vos plats selon vos intolérances ou allergies ou régimes alimentaires.**

**Nhésitez pas à demander lors de la prise de commande.**



# Carte Estivale

## Nos Entrées

### Fraîcheur d'été

Tarte fine du soleil, arc en ciel de tomate, burrata crémeuse, poivrons rôtis, huile d'olive, balsamique de Modène, gaspacho 9.50€

Tataki de thon rouge snacké, mariné citron vert et gingembre, sauce soja, sésame, mesclun 13.00€

Gambas snackées, fraîcheur mangue-citron vert, coriandre, sorbet façon mojito 14.00€

Salade d'aiguillettes de poulets marinés thym-citron, légume confits, crackers d'oignons, nectarine, vinaigre de framboise, huile de noisette 13.50€

## Nos Plats

### Tendances mer

Poke bowls estival, truite fumée, avocat, céréales et légumes du moment 14.50€

Filet de Merlu rôti au piment béarnais, sauce espérance, vinaigre xérès, légumes croquants, pommes de terre grillées au cumin 16.00€

## Instants Gourmands

Assortiment de fromages des Pyrénées, pur brebis de la bergerie du tilh, confiture de prune, salade verte 6.00€

### Plaisir acidulé

Mousse fromage blanc parfumée aux agrumes, fruits frais, smoothie fraise bergamote, biscuit gavotte 7.80€

### Eclat de melon

Eton mess melon, chantilly, coulis de pêche blanche, infusée fleur d'hibiscus, éclat de meringues, sorbet pêche de vigne 7.00€

### Douceur fruits rouges

Sablé gourmand, tiramisu fruits rouges, coulis pomme verte-citronnelle, sorbet myrtille sauvage 7.80€

### Emotion fruitée

Crumble amande, abricot, chantilly pistache, sorbet abricot 7.80€

### Assiette gourmande

Création selon l'inspiration du chef 7.80€

## FORMULES CARTE

Entrée + Plat + Dessert 33€

Plat + Dessert 24€

### PLANCHE APERITIVE A PARTAGER 10.00 €

Jambon du Pays  
et Melon

### Terroir

Garbure Béarnaise, manchon de canard confit 8.00€

Foie gras de canard cuit à l'ancienne, 17.00€  
condiment tomates vertes, Pain grillé aux fruits  
(Ce plat n'est pas compris dans la formule à 33.00 €)

### Traditions

Entrecôte grillée de chez Lahouratate à Laruns, beurre estragon, mesclun, frites 19.00€

Burger Gourmand, éfiloché de canard, confit d'oignons rouge, tomates confites, vinaigre balsamique, fromage du pays, frites 15.00€

### Notre découverte du sud

Carrée d'agneau rôti, jus basilic, olives noires, tomates, chips d'artichaut, beignets de pomme de terre au chèvre 20.00€