



# L'AMANDIER

HÔTEL & RESTAURANT | 1897

## MENUS ET FORMULES

NOS FORMULES DE 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

27.00€

Garbure

OU

Cromesquis de Chèvre Pané  
aux Noisettes,  
Sauce Basque

\*\*\*\*\*

Médallions de Paleron de Porc Braisés,  
Crèmeux de Petits-Pois à la Menthe,  
Duo de Carottes Rôties

OU

Poisson du Marché Selon L'Inspiration  
du Chef, Mousseline de Panais,  
Légumes de Saison

\*\*\*\*\*

Assortiment de Fromages des Pyrénées,  
Pur Brebis de la Bergerie du Tilh,  
Condiment Myrtille-Serpolet, Salade  
Verte

OU

Moëlleux Chocolat Banane,  
Crèmeux Cacahuète

*Boissons Non Comprises*

### MENU DU JOUR COMPLET 17.00€

Garbure + Entrée + Plat du Jour + Dessert + Café  
Vin Compris : 25 cl A.O.C Saint-Mont 13° Rouge ou Rosé

### MENU DU JOUR 15.00€

Garbure ou Entrée + Plat du Jour + Dessert + Café  
Vin Compris : 25 cl A.O.C Saint-Mont 13° Rouge ou Rosé

### FORMULE à 12.00€

Entrée + Plat du Jour

OU

Plat du Jour + Dessert

**Boisson Non Comprise**

### FORMULE à 13.00€

Plat du Jour + Dessert + Café

**Boisson Non Comprise**

### FORMULE à 11.00€

Plat du Jour + Café

**Boisson Non Comprise**

### PLAT DU JOUR à 10.00€

**Boisson Non Comprise**

### L'ASSIETTE DE L'AMANDIER à 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

Steak Haché, Frites

\*\*\*\*\*

Glace Surprise  
Sirop à l'Eau au Choix

Notre équipe de cuisine peut adapter  
vos plats selon vos intolérances ou  
allergies ou régimes alimentaires.  
N'hésitez pas à demander lors de la  
prise de commande.



# Carte Automnale

## FORMULES CARTE

Entrée + Plat + Dessert 35€

Plat + Dessert 25€

## Nos Entrées :

Oeuf Parfait Cuit à Basse Température,  
Velouté de Butternut, Crumble au Parmesan  
10.00€

Bouillon aux Champignons, 13.00€  
Ravioles de Langoustines au Yuzu

Sucrine, Crevettes Papillon Marinées Tièdes,  
Lentilles Corail, Houmous de Pois Chiches,  
Comme une Salade 13.00€

Planche Apéritive  
12.00€  
Jambon du Pays,  
Charcuteries

## Terroir

Garbure Béarnaise, Manchon de Canard Confit  
9.50€

Cromesquis de Chèvre Frais Panés aux Noisettes,  
Sauce Façon Basquaise 9.50€

## Nos Plats :

Médallions de Paleron de Porc Braisés,  
Crèmeux de Petits-Pois à la Menthe,  
Duo de Carottes Rôties 17.00€

Fondant de Jarret de Veau Braisé,  
Jus Corsé Clémentine et Gingembre, Purée  
de Potimarron, Gaufre de Pomme de Terre  
18.50€

Poisson du Marché Selon L'Inspiration du Chef 19.50€  
Mousseline de Panais, Légumes de Saison

Burger Béarnais,  
Frites Maison 17.00€

Saumon Rôti Viennoise d'Agrumes, 19.50€  
Sauce Safranée, Purée de Carotte Jaune

## Nos Desserts :

### Fromages Affinés de Notre Région

Assortiment de Fromages des Pyrénées, Pur Brebis de la Bergerie du Tilh à Artigueloutan,  
Condiment Myrtille-Serpolet, Salade Verte 8.50€

\*\*\*\*\*

Moelleux Chocolat Banane, Crèmeux Cacahuète 8.50€

\*\*\*\*\*

Sablé à la Farine de Châtaigne, Mousse Marron et Crème de Whisky Bailey's, Sorbet Mandarine de Sicile  
8.50€

\*\*\*\*\*

Croustade aux Poires Pochées et Crème d'Amande, Glace Vanille 8.50€

\*\*\*\*\*

Entremets Pain d'Epices et Mousse Mascarpone aux Clémentines,  
Glace Chocolat Noir Suisse 8.50€

\*\*\*\*\*

### L'Assiette de Gourmandises

Création Selon l'Inspiration du Chef 8.50€