



L'AMANDIER

HÔTEL & RESTAURANT | 1897

Notre Carte de Restaurant

**RESTAURANT
GOURMAND**

Une cuisine généreuse
dans un cadre soigné.

Notre Restaurant vous accueille :

Du Lundi au Vendredi

de 12h00 à 14h00 et de 19h30 à 21h00

Le Samedi

de 12h00 à 14h00,

le soir sur réservation pour les groupes

Le Dimanche

de 12h00 à 14h00 sur réservation uniquement

Paiement en Espèces, Chèque, Carte Bancaire, Titre
Restaurant Papier et Dématérialisé, American Express
et Chèque Vacances

**Logis
HOTELS
RESTAURANTS**
DEPUIS 1948



L·AMANDIER

HÔTEL & RESTAURANT | 1897

Nos Fournisseurs

Pain Burger

Boulangerie Jean Baptiste Grangé à Pau

Viandes & Charcuteries

Boucherie Lahouratate
et L'Atelier d'Ossau à Laruns

Poissons

Terre Azur et Métro à Pau

Oeufs

La Ferme Rey à Buros

Fromage de Brebis

La Bergerie du Tilh à Artigueloutan

Volailles - Canard

Laguilhon à Bénéjacq

Fruits & Légumes

Lannes Primeurs à Meillon

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.

Les informations relatives aux allergies
sont disponibles à la réception de votre établissement.

Nos Formules du MIDI

MENU DU JOUR COMPLET à 18.00€

Garbure + Entrée + Plat du Jour + Dessert + Café

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

MENU DU JOUR à 16.00€

Garbure OU Entrée + Plat du Jour + Dessert + Café

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

FORMULE à 13.00€

Plat du Jour + Dessert

Boisson Non Comprise

PLAT DU JOUR à 10.50€

Boisson Non Comprise

Notre Formule du SOIR

MENU DU SOIR à 18.00€

Garbure OU Entrée du Soir

+ Plat du Jour du Soir

+ Dessert du Soir

Boisson Non Comprise

Nos Formules

DEJEUNER : DU LUNDI AU VENDREDI

DINER : DU LUNDI AU JEUDI

Les différentes formules ne sont pas servies les jours fériés

Les Boissons ne sont pas comprises dans les différentes formules du soir

Prix Nets en Euro, Taxes et Service Compris



L·AMANDIER

HÔTEL & RESTAURANT | 1897

**ACCENT DU SUD OUEST
MENU DU TERROIR
27.00€**

Boisson Non Comprise

Garbure

ou

Soufflé de Merlu de Saint-Jean de Luz,
Crème de Crustacés aux Moules et Jurançon Sec

Poisson du Marché et Ses Légumes du Moment

ou

Araignée de Veau Fondante Marinée au Citron Vert
et à l'Anis, Clafoutis aux Piquillos, Jus Corsé aux Échalotes

Sélection de Fromages Affinés au Lait de Vache, au Lait de
Chèvre et Pur Brebis de la Bergerie du Tilh à Artigueloutan
Confit de Cidre à la Pomme et Calvados

ou

Flan Gourmand Façon Pastéi de Nata, Fruits Rouges,
Arlettes, Glace Vanille Bourbon

MENU ENFANT

Plaisir pour nos petits gourmands

Jusqu'à 12 Ans

10.00€

Aiguillettes de Poulet Panées,
Frites Maison

OU

Steak Haché à la Plancha,
Frites Maison

Glace Surprise

1 Verre de Sirop à l'eau Compris

L'ASSIETTE DE L'AMANDIER

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



L·AMANDIER

HÔTEL & RESTAURANT | 1897

FORMULE
A LA CARTE

36.00€

Entrée
+ Plat
+ Dessert

BOISSON NON COMPRISE

Nos
Formules
CARTE
AU CHOIX
A LA CARTE

FORMULE
A LA CARTE

26.00€

Plat
+ Dessert

BOISSON NON COMPRISE

LES ENTREES

Garbure Béarnaise, Manchon de Canard Confit **9.50€**

Soufflé de Merlu de Saint-Jean de Luz, **9.50€**
Crème de Crustacés aux Moules et Jurançon Sec

Œuf Parfait Cuit à Basse Température **12.00€**
Coque Briochée, Pleurotes Persillés,
Crèmeux de Petits Pois, Chips de Jambon du Pays

Tatin de Mangue, Gambas Snackées, **13.50€**
Guacamole, Vinaigrette au Sésame et Soja

Pana Cotta aux Asperges, Coulis de Tomate au Basilic, **10.50€**
Feuilleté Gourmand au Fromage Frais, Asperges,
Copeaux de Parmesan et Tomates Confites

Planche Apéritive

JAMBON DU PAYS, CHARCUTERIES,
FRITURES

12.00€



L·AMANDIER

HÔTEL & RESTAURANT | 1897

LES PLATS

Notre Burger Maison,
Steak Haché du Boucher 150g, Comté, Rostello 17.00€
Coppa, Compotée d'Oignons Confits,
Fromage Frais Fouetté Ail et Fines Herbes et Frites Maison

Faux-Filet Grillé, Sauce du Chef, 20.00€
Frites Maison

Poisson du Marché, 20.00€
et Ses Légumes du Moment

Filet de Cabillaud, 22.00€
Ecrasé d'Artichaud à la Sauge Citronnée,
Beurre Blanc au Café

Araignée de Veau Fondante 17.00€
Marinée au Citron Vert et à l'Anis,
Clafoutis aux Piquillos,
Jus Corsé aux Échalotes



L·AMANDIER

HÔTEL & RESTAURANT | 1897

Fromages Affinés de Nos Artisans Fromagés

Sélection de Fromages Affinés au Lait de Vache, au Lait de Chèvre et Pur Brebis de la Bergerie du Tilh à Artigueloutan,
Confit de Cidre à la Pomme et Calvados 9.00€

LES DESSERTS

Flan Gourmand Façon Pastéi de Nata, Fruits Rouges,
Arlettes, Glace Vanille Bourbon 9.00€

Ananas Rôti, Crémeux Chocolat Blanc,
Brisures de Granola au Chocolat, Sorbet Noix de Coco 9.00€

Entremets Myrtille et Citron, Biscuit Madeleine,
Bavaroise Citron, Crème Glacée au Yaourt 9.00€

L'Assiette de Gourmandises
Créations Selon L'Inspiration du Chef 9.00€



L.AMANDIER

HÔTEL & RESTAURANT | 1897

LES EAUX MINÉRALES

	50 cl	75 cl	Litre
Vittel.....	4.00€		5.00€
San Pellegrino.....	4.00€		5.00€
Ogeu Minérale.....		4.50€	
Ogeu Gazeuse.....		4.50€	

LES JUS DE FRUITS

Orange, Abricot, Ananas, Pomme, Tomate 25cl.....	3.50€
--	-------

LES SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33cl.....	3.50€
Orangina 25cl.....	3.50€
Schweppes, Schweppes Agrum 25cl.....	3.50€
Fanta Orange 25cl.....	3.50€
Fuze Tea 25cl.....	3.50€
Diabolo (limonade + sirop) 25cl.....	2.50€
Vittel 25cl.....	3.00€
Perrier 33cl.....	3.50€
Supplément sirop.....	0.20€
<i>(Grenadine, Fraise, Pêche, Menthe, Citron, Cassis)</i>	

LES BOISSONS CHAUDES

	Au Bar	Au Restaurant
Café.....	1.50€	1.70€
Noisette.....	1.60€	1.80€
Café Allongé.....	1.70€	1.90€
Double Café.....	3.00€	3.30€
Décaféiné.....	1.50€	1.70€
Double Décaféiné.....	3.00€	3.30€
Viennois (Chantilly).....	2.40€	2.60€
Petit Chocolat au Lait.....	1.50€	1.70€
Chocolat au Lait.....	3.00€	3.30€
Thé ou Infusion RICHARD (large gamme au choix).....		3.60€

LES VINS

Au verre

Jurançon A.O.C. Château de Rousse 15cl.....	5.00€
Jurançon Sec A.O.C. Château de Rousse 15cl.....	5.00€
Colombelle IGP Côtes de Gascogne 15cl.....	4.00€
Saint-Mont A.O.C Rouge Chemins des Pèlerins 15cl.....	5.00€
Côtes de Gascogne IGP Frangin, Frangine de Laffitte-Teston Rouge, Rosé 15cl.....	5.00€

En pichet

Saint-Mont A.O.C Les Cantegrifs Rouge, Rosé, Blanc 25cl.....	3.00€
50cl.....	5.50€

LES APERITIFS

Ricard 2cl.....	3.00€
Pastis 51 2cl.....	3.00€
Porto Rouge ou Blanc 5cl.....	3.50€
Martini Rouge ou Blanc 5cl.....	3.50€
Malibu 4cl.....	5.00€
Suze 5cl.....	3.50€
Floc de Gascogne, Pineau, Lillet, Muscat 5cl.....	3.50€
Américano 15cl.....	7.00€
Kir au Jurançon Sec 10cl.....	3.50€
<i>(Crème de Cassis, Pêche, Mûre)</i>	
Kir au Colombelle 10cl.....	3.20€
Kir Royal 10cl.....	8.50€
Coupe de Champagne 15cl.....	8.00€
Gin 4cl.....	6.00€
Vodka 4cl.....	6.00€

LES DIGESTIFS

Armagnac 3cl.....	4.00€
Cognac 3cl.....	4.00€
Calvados 3cl.....	4.00€
Izarra (verte, jaune) 3cl.....	4.00€
Baileys 3cl.....	4.00€
Get 27 3cl.....	4.00€
Cointreau 3cl.....	4.00€
Grand-Marnier 3cl.....	4.00€
Patxaran 3cl.....	4.00€
Manzana 3cl.....	4.00€
Rhum Brun 3cl.....	6.00€
Rhum Blanc 3cl.....	6.00€

LES WHISKIES

Whisky William's Lawson 4cl.....	6.00€
Whisky Jack Daniel's 4cl.....	7.00€
Whisky Jack Daniel's 2cl.....	4.00€
Whisky Cardhu 12 Ans 4cl.....	8.50€
Whisky Johnnie Walker Black label 12 Ans 4cl.....	8.50€
Whisky Talisker 4cl.....	8.50€
Whisky Bourbon Bulleit 4cl.....	8.50€
Whisky Knockando 12 Ans D'âge 4cl.....	8.50€

LES BIERES PRESSION

Pelforth 25cl.....	2.90€
50cl.....	5.60€
Affligem 25cl.....	3.90€
50cl.....	7.60€
Ciney 25cl.....	4.20€
50cl.....	8.00€

LES BIERES BOUTEILLE

Heineken 33cl.....	3.50€
Desperados 33cl.....	5.00€
GALLIA IPA Nouveau Western 33cl.....	5.00€
Mort Subite Blanche 33cl.....	4.00€
Heineken 0.0% 33cl.....	3.50€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Retrouvez-nous sur Instagram et Facebook ou sur notre site internet



www.hotel-restaurant-lamandier.com