



L'AMANDIER

HÔTEL & RESTAURANT | 1897

MENUS ET FORMULES

NOS FORMULES :

DEJEUNER : DU LUNDI AU VENDREDI

DINER : DU LUNDI AU JEUDI

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

MENU DU TERROIR

“ACCENT DU SUD-OUEST”

27.00€

Garbure

ou

Croustade au Chèvre Chaud,
Miel des Pyrénées

Crèmeux aux Piquillos, Oignons Frits

Poisson du Marché
et Ses Légumes du Moment

ou

Ballotine de Volaille en Croûte d'Amande
Farçie au Pesto et Mozzarella, Courgette
Rôtie, Brunoise de Légumes Provençale,
Jus de Veau au Basilic, Chips de Ventrèche

Sélection de Fromages Affinés au Lait de
Vache, au Lait de Chèvre et Pur Brebis de la
Bergerie du Tilh à Artigueloutan Condiment
Cranberry-Fruits Rouges

ou

Parfait Glacé aux Pêches et au Jurançon,
Chantilly à la Verveine

Boissons Non Comprises

NOS FORMULES DU MIDI

MENU DU JOUR COMPLET 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 16.00€

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

FORMULE à 13.00€

Entrée + Plat du Jour

ou

Plat du Jour + Dessert

Boisson Non Comprise

PLAT DU JOUR à 10.50€

Boisson Non Comprise

NOTRE FORMULE DU SOIR

MENU DU SOIR 18.00€

Garbure OU Entrée + Plat du Jour + Dessert
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.



Notre Carte

Nos Entrées :

Carpaccio de Tomates à l'Anciennes,
Gelée de Carotte Jaune et Poivrons, 11.00€
Burrata de Chèvre Frais, Gressins



Tataki de Thon, Vinaigrette Sésame-Soja, 13.50€
Guacamole, Crumble Sésame-Citron Vert



Salade Gourmande à l'Italienne, Melon, Jambon du
Pays de chez Lahouratate à Laruns, Pesto,
Copeaux de Parmesan, Croutons aux Herbes,
Pignons de Pain 12.50€

Nos Plats :

Pavé de Boeuf Mariné du Limousin,
Sauce du Chef, 21.00€
Frites Maison et Salade Verte



Poisson du Marché, 18.00€
et Ses Légumes du Moment



Pavé de Saumon Rôti à la Plancha,
Risotto de Lentilles Corail et Petit Epautre,
Crème de Chorizo 20.00€

Nos Desserts :

Fromages Affinés de Nos Artisans Fromager

Sélection de Fromages Affinés au Lait de Vache, au Lait de Chèvre et Pur Brebis de la Bergerie du Tilh à
Artigueloutan, Condiment Cramberry-Fruits Rouges

9.00€

Parfait Glacé aux Pêches et au Jurançon,
Chantilly à la Verveine

8.00€

Croquant Meringué, Crèmeux Citron Jaune et Anis,
Mousse au Citron, Sorbet Framboise

9.00€

Entremets Chocolat au Lait Tonka,
Biscuit Joconde à la Noisette, Insert à la Fraise,
Crème Glacée Fraise Senga Sengana

9.00€

L'Assiette de Gourmandises

Créations Selon L'Inspiration du Chef

9.00€

FORMULES CARTE

Entrée + Plat + Dessert 36€

Plat + Dessert 26€

Planche Apéritive

12.00€

Jambon du Pays,
Charcuteries

Terroir



Garbure Béarnaise, Manchon de Canard Confit

9.50€



Croustade au Chèvre Chaud, Miel des Pyrénées
Crèmeux aux Piquillos, Oignons Frits

9.50€

Ballotine de Volaille en Croûte d'Amande
Farçie au Pesto et Mozzarella

Courgette Rôtie, Brunoise de Légumes

Provençale, Jus de Veau au Basilic,

Chips de Ventrèche 18.00€



Notre Burger Maison Steak Haché du Boucher

150g, Comté, Coppa, Rostello, Compotée

d'Oignons Confits, Fromage Frais Fouetté

Ail et Fines Herbes et Frites Maison 17.00€

