



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"

28.00€

Garbure

ou

Croustillant de Chèvre en Kadaïf,

Sauce Griotte

Poisson du Marché et Ses Légumes du Moment

ou

Magret de Canard Snacké à la Plancha,

Réduction de Madiran aux Echalotes Confites

Mousseline de Carottes

Sélection de Fromages Affinés au Lait de Vache,

au Lait de Chèvre de la Ferme Histoires de

Chèvre à Cosledaa-Lube-Boast

et Pur Brebis de la Bergerie du Tilh à

Artigueloutan, Confit de Poivrons Rouges au

Piment Fumé Béarnais

ou

Tarte au Citron Destructurée, Crème au

Limoncello, Biscuit Noisette

Crème Glacée à la Noisette Nocciola Piemonte

IGP

Boissons Non Comprises

NOS FORMULES DU MIDI

MENU DU JOUR COMPLET 20.00€

Garbure + Entrée + Plat du Jour + Dessert + Café

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

MENU DU JOUR 17.00€

Garbure ou Entrée + Plat du Jour + Dessert + Café

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

FORMULE à 14.00€

Entrée + Plat du Jour

ou

Plat du Jour + Dessert

Boisson Non Comprise

PLAT DU JOUR à 11.00€

Boisson Non Comprise

NOTRE FORMULE DU SOIR

MENU DU SOIR 19.00€

Garbure OU Entrée + Plat du Jour + Dessert

Boisson Non Comprise

L'ASSIETTE DE L'AMANDIER à 18.00€

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 :

Gambas Flambées au Whisky, Fricassée de Poivrons,
Coulis de Petit Pois à la Menthe , Sablé au Parmesan 13.00€

Carpaccio de Bœuf Mariné au Pesto,
Pain Fusetta Grillé, Roquette

Tapenade d'Olives Noires et Pickles de Légumes

Salade Printanière Craquante, Gaspacho de Tomate,
Tartare de Légumes Méditerranéens, Jambon du Pays,
Pain Volkorn Grillé, Fromage Frais et Roquette 12.00€

Nos Plats :

Pavé de Boeuf Mariné du Limousin,
Sauce du Chef,
Frites Maison et Salade Verte 22.00€

Poisson du Marché,
et Ses Légumes du Moment 19.00€

Pavé de Truite, Comptée de Fenouil à
L'Aneth,
Gel Citron Vert, Emulsion au Sésame 20.00€

Nos Desserts :

Fromages Affinés de Nos Artisans Fromager

Sélection de Fromages Affinés au Lait de Vache, au Lait de Chèvre de la Ferme Histoires de Chèvre à Cosledaa-
Lube-Boast et Pur Brebis de la Bergerie du Tilh à Artigueloutan

Confit de Poivrons Rouges au Piment Fumé Béarnais 9.00€

Tarte au Citron Destructurée, Crème au Limoncello, Biscuit Noisette
Crème Glacée à la Noisette Nocciola Piemonte IGP 9.00€

Dôme au Chocolat Dulcey, Fraîcheur Mangue Passion, Biscuit Dacquoise Cacao 9.50€

Choux Craquelin aux Fraises,
Crème Mousseline Pistache, Gelée Fraise-Verveine 9.00€

L'Assiette de Gourmandises

Créations Selon L'Inspiration du Chef 9.50€

FORMULES CARTE

Entrée + Plat + Dessert 36€

Plat + Dessert 27€

Planche Apéritive

12.00€

Jambon du Pays,
Charcuteries

Terroir

Garbure Béarnaise, Manchon de Canard Confit 9.50€

Croustillant de Chèvre en Kadaïf, Sauce Griotte 9.00€

Magret de Canard Snacké à la Plancha,
Réduction de Madiran aux Echalotes Confites
Mousseline de Carottes 19.00€

Brochette d'Onglet de Veau Mariné,
Pomme Anna aux Champignons de Paris,
Jus au Romarin 21.00€

Notre Burger du 64 Maison,
Steak Haché du Boucher 150g, Jambon du Pays
Pur Brebis de la Bergerie du Tilh à Artigueloutan,
Piperade au Piment d'Espelette, Fromage Frais, Frites
Maison et Salade Verte 18.00€

