



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

Pain Perdu au Magret Fumé, Asperge et Tomate
Confite, Vinaigrette Méditerranéenne

Poisson du Marché et Ses Légumes du Moment

ou

Suprême de Poulet Farci aux Légumes et
Fromage Pur Brebis

Agnolottis aux Aubergines et Tomates Séchées
Coulis de Courgette à la Menthe

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

Confit de Poivrons Rouges au Piment Fumé
Béarnais

ou

Crèmeux à la Pêche et au Jurançon, Moelleux
Framboise,

Gelée Fleur de Sureau, Sorbet Pêche de Vigne

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

Planche Apéritive

15.00€

Jambon du Pays,
Charcuteries

FORMULES CARTE

Entrée + Plat + Dessert 36€

Plat + Dessert 27€

Nos Entrées :

Piquillos Farcis aux Chipirons,
Pur Brebis, Noix de Cajou, Crème aux Piquillos 13.00€

Melon au Porto et Hibiscus, Financier Roquette,
Jambon du Pays 11.00€

Bruschetta à la Truite Fumée,
Chèvre Frais Tomato-Echalote, Pickles de Légumes,
Houmous de Carotte aux Agrumes 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 Thon Snacké à la Plancha,
Brochette de Pomme de Terre Grenaille,
Légumes à la Provençale, Vinaigrette Sésame
et Soja 21.00€

Terroir

Garbure Béarnaise, Manchon de Canard Confit 9.50€

Pain Perdu au Magret Fumé, Asperge et Tomate
Confite, Vinaigrette Méditerranéenne 9.00€

Demi Magret de Canard Grillé,
Frites de Polenta au Paprika Fumé,
Sauce au Miel et Nectarines 19.00€

Suprême de Poulet Farcé aux Légumes et Fromage Pur
Brebis

Agnolottis aux Aubergines et Tomates Séchées
Coulis de Courgette à la Menthe 18.00€

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€

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€

Crèmeux à la Pêche et au Jurançon, Moelleux Framboise,
Gelée Fleur de Sureau, Sorbet Pêche de Vigne 9.00€

Fraîcheur des Iles Coco-Chocolat-Ananas, Ganache Montée Coco et Chocolat au Lait,
Biscuit Cigarette Cacao, Gelée Malibu, Sauce au Chocolat,
Crème Glacée Noix de Coco 9.50€

Entremets "Retour du Roussillon" , Biscuit Huile d'olive Romarin,
Mousse Ivoire Vanille, Compotée Abricot Romarin 9.50€

L'Assiette de Gourmandises

Créations Selon L'Inspiration du Chef 9.50€

