

Bienvenue à la Table de L'Âmandier

“ Pour nous, l'important est d'arriver à créer des moments simples, gourmands et conviviaux.”

En sélectionnant des produits frais de qualité, Notre équipe de cuisine,
vous prépare ses belles assiettes qui ont le goût des saisons.

Chaque jour nous vous apportons nos suggestions en fonction des arrivages du moment.

Soucieux du « bon » et de la qualité de nos produits,
nous travaillons de concert avec des producteurs locaux.

L'équipe de salle est là pour vous guider dans vos choix et vos accords mets et vins.
Elle restera à votre écoute pour que vous passiez des moments savoureux !

POUR BIEN LIRE NOTRE CARTE



Sélections du terroir



Plats végétariens



Plats sans gluten



Coup de coeur

Nos Fournisseurs :

Pain Burger : **Boulangerie Jean Baptiste Grangé à Assat**

Charcuteries : **Boucherie Lahouratate à Laruns**

Poissons : **Terre Azur à Pau**

Oeufs : **La Ferme Rey à Buros**

Fromage de Brebis : **La Bergerie du Tilh à Artigueloutan**

Fromage de Chèvre : **Histoire de Chèvres à Cosledaa-Lube-Boast**

Canard : **Ferme Alban Laban à Sedze-Maubecq**

Fruits & Légumes : **Lannes Primeurs à Meillon**

Confitures & Condiments : **Maison Cassandrine à Nousty**

Toutes Nos Viandes sont d'Origine FRANCAISES, Nées, Elevées et Abattues en France

SENSIBILITÉ ET ALLERGIES

Nous vous invitons à vous rapprocher de nos équipes pour que nous puissions nous adapter à vos demandes. Pour information, voici la liste des produits à risque travaillés dans nos locaux : céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales, crustacés et produits à base de crustacés, oeufs et produits à base d'oeufs, poissons et produits à base de poissons, arachides et produits à base d'arachides, soja et produits à base de soja, lait et produits à base de lait, fruits à coque et produits à base de fruits à coques, céleri et produits à base de céleri, moutarde et produits à base de moutarde



Flashez ce QR code
pour consulter la liste détaillée
des allergènes par plat
Ou demandez le détail à nos équipes

Notre Restaurant vous accueille :

Du Lundi au Vendredi :

De 12h00 à 14h00 et De 19h30 à 21h00

Le Samedi :

De 12h00 à 14h00

Le Dimanche :

De 12h00 à 14h00 sur Réservation Uniquement

**Logis
HOTELS
RESTAURANTS**

DEPUIS 1948

**RESTAURANT
GOURMAND**

Une cuisine généreuse
dans un cadre soigné.

**Paiement en Espèces, Chèque, Carte Bancaire, Titre Restaurant Papier et Dématérialisé,
American Express et Chèques Vacances Acceptés.**

Les prix affichés s'entendent Nets en Euros, toutes taxes comprises et service inclus. Toute modification de menu entraînera un supplément.

Menu

Terrair

Entrée + plat 25€

Plat + Dessert 24€

Entrée + Plat + Dessert 28€

ENTRÉES 9€



Garbure de Notre Béarn

Garbure soup from our Béarn region



Cromesquis de Patate Douce au Chèvre Frais et Noix, Crème au Paprika Fumé

Sweet Potato Cromesquis with Fresh Goat Cheese and Walnuts, Smoked Paprika Cream

PLATS 18€



Poisson du Marché et Ses Légumes du Moment

Fish from the Market and Seasonal Vegetables



Paleron de Boeuf Braisé, Pressé de Panais et Pomme de Terre au Parmesan, Sauce au Madiran

Braised Beef Chuck, Pressed Parsnips and Potatoes with Parmesan, Madiran Sauce

DESSERTS 8€



Sélection de Fromages Affinés, Pur Brebis, Lait de Chèvre et de Vache, Mesclun, Condiment Quetsche de la Maison Cassandrine

Selection of mature cheeses, pure sheep's milk, goat's milk and cow's milk, mixed salad leaves, Quetsche condiment from Maison Cassandrine



Tarte Feuilletée aux Poires, Siphon Cassis, Compotée au Poivre de Sichuan et Jurançon

Pear Puff Pastry Tart, Blackcurrant Syrup, Sichuan Pepper Compote and Jurançon Wine



Coupe Glacée aux Fruits

Fruit Ice Cream Sundae

Menu

Gourmand

Entrée + plat 29€

Plat + Dessert 27€

Entrée + Plat + Dessert 36€

ENTRÉES 11€

♥ **Œuf Parfait 64°, Comptée de Pleurotes et Pancetta, Emulsion au Parmesan, Chips de Pain au Maïs**
Perfect Egg at 64°, Oyster Mushroom and Pancetta Compote, Parmesan Emulsion, Cornbread Chips

Velouté de Châtaignes, Moelleux aux Cèpes Persillés, Chips de Ventrèche
Cream of Chestnut Soup, Soft Cake with Parsley-Crusted Cep Mushrooms, Ventrèche Crisps

🌱 **Noix de Saint-Jacques Snackées, Crémeux Butternut, Crumble Noisette, Chips de Butternut, Vinaigrette au Safran, Miel et Orange**
Seared Scallops, Butternut Squash Cream, Hazelnut Crumble, Butternut Squash Chips, Saffron, Honey and Orange Vinaigrette

PLATS 19€

♥ **Pavé de Bœuf Mariné du Limousin, Sauce du Chef, Frites Maison et Salade Verte**
Marinated Limousin Beef Steak, Chef's Sauce, Homemade Fries, and Green Salad

🌱 **Filet d'Esturgeon Grillé, Crémeux de Céleri Vanillé, Echalote Confite, Réduction de Cidre**
Grilled Sturgeon Fillet, Creamy Vanilla Celery, Confit Shallots, Cider Reduction

Rond de Noix de Veau, Chips de Sarrasin, Crème à la Sauge, Déclinaison de Potimarron
Veal Quasi, Sarasin Crisps, Sage Cream, Pumpkin Variations

DESSERTS 9€

🌱 **Sélection de Fromages Affinés, Pur Brebis, Lait de Chèvre et de Vache, Mesclun, Condiment Quetsche de la Maison Cassandrine**
Selection of mature cheeses, pure sheep's milk, goat's milk and cow's milk, mixed salad leaves, Quetsche condiment from Maison Cassandrine

Crémeux Chocolat au lait et Whisky, Biscuit Chocolat et Sablé Streusel, Glace Vanille
Dark Chocolate Whisky Cream, Chocolate Biscuit and Shortbread Streusel, Vanilla Ice Cream

Finger Citron Praliné, Ganache Montée au Citron Vert, Glace Noisette du Piémont
Lemon Praline Finger, Lime Ganache, Piedmont Hazelnut Ice Cream

L'Assiette de Gourmandises, Créations Selon L'Inspiration du Chef
The Gourmet Platter Creations Inspired by the Chef

Les Essentiels



♥ **Garbure Béarnaise, Manchon de Canard**

10€

Béarnaise soup, duck wing

 **Omelette aux Cèpes**

 (disponible uniquement au dîner du lundi au vendredi) **14€**

Omelette with porcini mushrooms

Notre Burger du 64 Maison, 18€

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

Our House Burger 64, 150g butcher's ground beef patty, local ham, pure sheep's cheese from Bergerie du Tilh in Artigueloutan, piperade with Espelette pepper, fresh cheese, house fries, and green salad.

Petit Gourmet

10€

Jusqu'à 12 ans inclus

**Aiguillettes de Poulet Panées
ou
Steak Haché à la plancha**

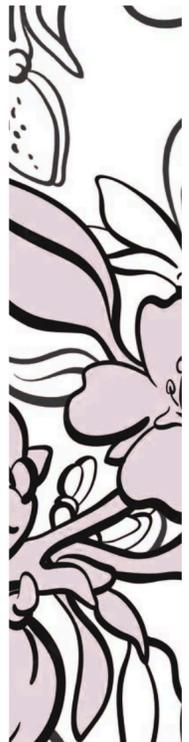
Breaded Chicken Strips or Grilled Ground Beef Steak, Homemade French Fries

Glace Surprise
Surprise Ice Cream

1 Verre de Sirop à l'eau Compris

1 glass of syrup with water included

Coupes Glacées



**Coupe de Fruits Frais
Sorbet Citron Vert,
Sorbet Framboise,
Fruits Frais selon la
saisonnalité 9€**

Fruit cup

*Lime sorbet, raspberry sorbet,
fresh fruit salad depending on
seasonality*

**Dame Blanche (Glace
Vanille, Chocolat, Coulis
Chocolat, Chantilly et
Amandes Torrifiées) 9€**

*Dame Blanche (vanilla ice
cream 2x, chocolate 1x,
chocolate coulis, whipped
cream & roasted almonds*

Nos parfums de glaces :

**pistache, vanille, chocolat,
citron vert, framboise, cassis,
café, fraise, coco, caramel,
rhum raisin**

Our ice cream flavors:

*pistachio, vanilla, chocolate, lime,
raspberry, blackcurrant, coffee,
strawberry, coconut, caramel, rum
raisin*

Formule *Du Midi*

MENU DU JOUR COMPLET à 20.00€

Garbure + Entrée + Plat du Jour + Dessert + Café
Vin Compris : 25 Cl IGP Saint-Mont 13° Rouge ou Rosé

MENU DU JOUR à 17.00€

Garbure OU Entrée
+ Plat du Jour + Dessert + Café
Vin Compris : 25 Cl IGP Saint-Mont 13° Rouge ou Rosé

FORMULE à 14.00€

Plat du Jour + Dessert
Boisson Non Comprise

PLAT DU JOUR à 11.00€

Boisson Non Comprise

Assiette de *L'Amandier*

18€

**UNIQUEMENT LE SAMEDI
MIDI**
(sauf jour férié)

**Plat du Jour
et sa Garniture
avec 2 Tranches
de Fromage de Brebis
et Crudités**

Dessert du Jour
Boisson Non Comprise

Formule *Du Soir*

19€

Garbure
OU

Entrée du Soir
+ **Plat 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 formules du midi à 14€ et 11€
et dans la formule du soir.*

Cocktails

Américano Maison 7€

Vermouth rouge, Campari, eau gazeuse

Punch Planteur 8€

Rhum blanc, rhum brun, jus de fruit, vanille

Spritz Saint-Germain 10€

Liqueur fleur de sureau, prosecco, eau gazeuse

Spritz Martini Fiero 9€

Bitter martini, prosecco, eau gazeuse

Moscow Mule 9€

Vodka, Ginger beer, jus de citron

Bombay Sapphire 9€

Gin Bombay Saphir, tonic, jus de citron

Mojito 10€

Rhum Blanc Barcardi, sucre de canne, menthe fraîche, jus de citron, eau gazeuse

Pornstar Martini 10€

Vodka, vanille, jus de fruit de la passion, jus de citron

Bacardi Cuatro Carribbean Mule 9€

Rhum brun Bacardi 4 ans d'âge, Ginger Beer, jus de citron, eau gazeuse

Negroni 9€

Gin, Vermouth Rouge, Campari

Soft

Coca Cola, Coca Cola Zero 33Cl 3.50€

Orangina 25Cl 3.50€

Schweppes, Schweppes Agrum 25Cl 3.50€

Fanta Orange 25 Cl 3.50€

Fuze Tea 25 Cl 3.50€

Diabolo (limonade + sirop) 20Cl 2.50€

Ogeu Intense 33Cl 3.50€

Supplément Sirop : 0.20€

(Fraise, Grenadine, Pêche, Menthe, Citron, Cassis)

Eaux

Minérales

50cl 75cl 1L

Vittel 4€ 5€

San Pellegrino 4€ 5€

Ogeu Minérale Plate 4.50€

Ogeu Minérale Gazeuse 4.50€

Tapas

Planche de Charcuteries 15€
(Saucisson, Chorizo, Pâté, Jambon du Pays, Fritures, Fromage du Pays)
(Sausage, chorizo, pâté, local ham, fried foods, local cheese) environ/4pers

Croquetas au Fromage de Brebis (6 pièces) 8€
Sheep Milk Cheese Croquettes

Crevettes en Tempura (6 pièces) 9€
Tempura Prawn

Mocktails

Martini vibrante spritz 7€

Préparation martini sans alcool aux notes de bergamotes, tonic

Taloula 8€

Jus de mangue, jus de pomme, jus de citron, purée de yuzu, sirop de fraise

Virgin Mojito 7€

sucre de canne, menthe fraîche, jus de citron, eau gazeuse, sirop de Rhum

Martini Floréale Mule 7€

Martini Floréale, Ginger beer, eau gazeuse

Red Fresh 8€

Basilic frais, citron jaune, jus de fraise, jus de cranberry

Jus de Fruits

Pago Orange 20Cl 3.50€

Pago Abricot 20Cl 3.50€

Pago Ananas 20 Cl 3.50€

Pago Pomme 20Cl 3.50€

Pago Tomate 20Cl 3.50€

Pago Multifruit 20Cl 3.50€

Pago Pêche 20Cl 3.50€

Boissons

Chaudes

Café Espresso 1.70€

Café Noisette 1.80€

Café Allongé 1.90€

Double Café 3.30€

Café Viennois (Chantilly) 3.70€

Cappuccino (Mousse de Lait) 3.70€

Petit Chocolat au Lait 1.70€

Chocolat au Lait 3.30€

Thé ou Infusion
(large gamme au choix) 3.60€

Les prix affichés s'entendent Nets en Euros, toutes taxes comprises et service inclus.

Apéritifs

Malibu : Ananas, Coca ou Orange 4Cl 5€

Kir au Colombelle 10Cl 3.20€

Crème de Cassis, Pêche au Mure

Kir au Jurançon Sec 10Cl 3.50€

Crème de Cassis, Pêche au Mure

Floc de Gascogne Rouge ou Blanc 5Cl 3.50€

Kir Royal 10Cl 8.50€

Coupe de Champagne 10Cl 8.00€

Les

Classiques

Anisé (Ricard ou Pastis) 2Cl 3€

Martini Rouge, Martini Blanc 5Cl 3.50€

Campari 5Cl 3.50€

Lillet Blanc 5Cl 3.50€

Muscat 5Cl 3.50€

Suze 5Cl 3.50€

Porto Rouge ou Blanc 5Cl 3.50€

Bières

Pressions

25cl

50cl

Bière Blonde Pelforth

3.00€

5.80€

Bière Blonde Affligem

4.20€

8.20€

Bière Ambrée Ciney

4.50€

8.80€

Pression du moment à demander à nos équipes

Bières

Bouteilles

Heineken 33cl 4.50€

Desperados 33cl 5.50€

Gallia IPA 33cl 5.50€

Mort Subite Blanche 33cl 5€

Heineken 0.0% 33cl 4.50€

Aussau Blonde 33cl 5€

Aussau Blanche 33cl 5€

Aussau Irish Red Ale 33cl 5€

Aussau American Pale 33cl 5€

Aussau American IPA 33cl 5€

Les prix affichés s'entendent Nets en Euros, toutes taxes comprises et service inclus.

Whiskies

- 
- Cardhu 12 ans 4Cl 8.50€
 - William's Lawson 4Cl 6€
 - Talisker Scotch 10 ans 4Cl 8.50€
 - Johnnie Walker Black Label 12 ans 4Cl 8.50€
 - Jack Daniel's Tennessee 4Cl 7€
 - Bourbon Bulleit 4Cl 8.50€
 - Knockando 12 ans 4Cl 8.50€

Eaux de vie

- Vodka Eristof 4Cl 6€
- Gin Bombay Sapphire 4Cl 8€
- Gin Tanqueray 4Cl 8€
- Gin Citadelle 4Cl 8€
- Fraise des Bois 4Cl 4€
- Manzana 4Cl 4€
- Eau de vie de Poire 4Cl 4€

Liqueur

Et Crèmes

- 
- Get 27 Menthe verte 3Cl 4€
 - Get Citron et touche de menthe 3Cl 4€
 - Limoncello 3Cl 4€
 - Liqueur de fraise 3Cl 4€

Rhums

- Rhum Bacardi Blanc 3Cl 6€
- Rhum Bacardi Brun 3Cl 6€
- Rhum Bacardi Cuatro Año 4Cl 7€
- Rhum Diplomatico 4Cl 9€
- Ron Dom Papa 4Cl 9€
- Rhum Brun Trois Rivière 4Cl 8€



Les Digestifs

- 
- Cointreau 3Cl 4€
 - Cognac 3Cl 4€
 - Armagnac Clés des Ducs 3Cl 4€
 - Armagnac Darroze 8 ans 3Cl 8€
 - Patxaran 3Cl 4.00€
 - Calvados 3Cl 4€
 - Bailey's 3Cl 4€

Les prix affichés s'entendent Nets en Euros, toutes taxes comprises et service inclus.