

Bienvenue à *la* Table de l'Amandier

“ 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 Lahourata 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 Unique

**RESTAURANT
GOURMAND**

Une cuisine généreuse
dans un cadre soigné.

logiS
HOTELS
RESTAURANTS
DEPUIS 1948

Menu *Terroir*

Entrée + plat 25€
Plat + Dessert 24€
Entrée + Plat + Dessert 28€

ENTRÉES 9€



Garbure de Notre Béarn

SANS GLUTEN

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

SANS GLUTEN

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°, Compotée 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 Ventrière

Cream of Chestnut Soup, Soft Cake with Parsley-Crusted Cep Mushrooms, Ventrière Crisps



Noix de Saint-Jacques Snackées, Crèmeux 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, Crèmeux de Céleri Vanillé, Echalote Confitée, 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

Crèmeux 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.

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 Torréfiées) 9€

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

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

1 Boule : 3,00€

2 Boules : 5,00€

3 Boules : 7,00€

Nos parfums de glaces :

**pistache, vanille, chocolat,
citron vert, framboise, cassis,
café, fraise, coco, caramel,
rum 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 21.00€

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

MENU DU JOUR à 18.00€

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

FORMULE à 15.00€

Plat du Jour + Dessert
Boisson Non Comprise

PLAT DU JOUR à 12.00€

Boisson Non Comprise

Assiette de *L'Amandier*

20.00€

**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*

20.00€

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 15.00€ et 12.00€ et dans la formule du soir.

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

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 Saphire 9€

Gin Bombay Saphir, tonic, jus de citron

Mojito 10€

Rhum Blanc Bacardi, 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 Caribbean 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, Frites, 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 Tomate 20Cl 3.50€

Pago Abricot 20Cl 3.50€

Pago Multifruit 20Cl 3.50€

Pago Ananas 20 Cl 3.50€

Pago Pêche 20Cl 3.50€

Pago Pomme 20Cl 3.50€

Boissons Chaudes

Café Espresso 1.70€

Cappuccino (Mousse de Lait) 3.70€

Café Noisette 1.80€

Petit Chocolat au Lait 1.70€

Café Allongé 1.90€

Chocolat au Lait 3.30€

Double Café 3.30€

Thé ou Infusion (large gamme au choix) 3.60€

Café Viennois (Chantilly) 3.70€

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€

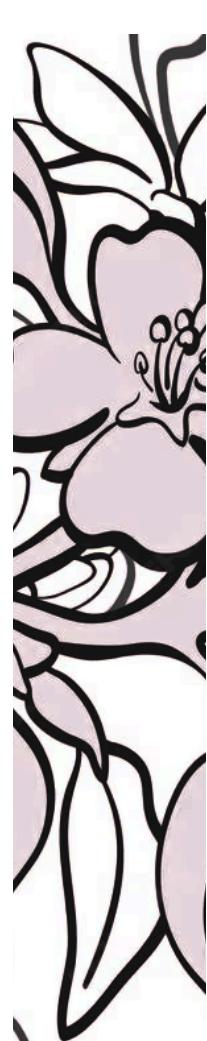
Bière Ambrée Ciney 4.50€ 8.80€

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€

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 Rivières 4Cl	8€



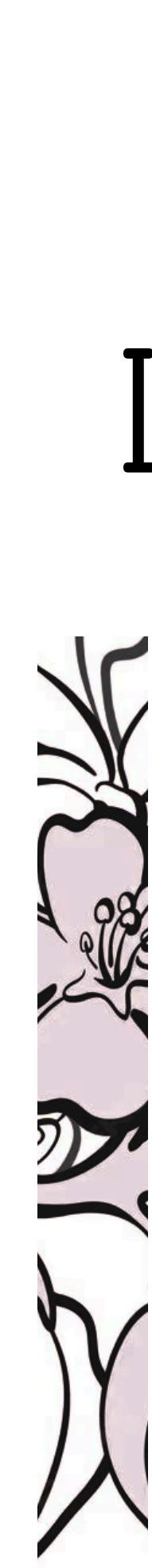
Eaux de vie



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€

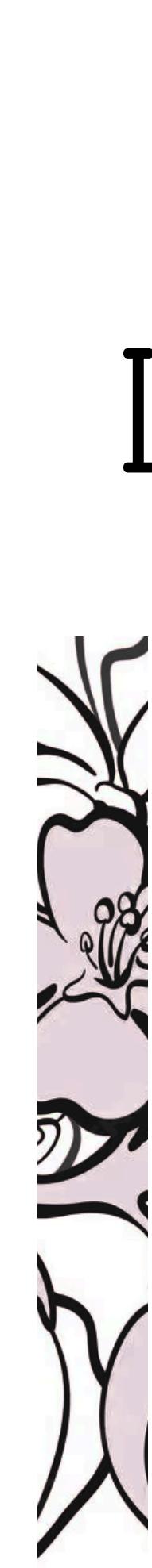
Liqueur

Et Crèmes



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

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.