







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 avec nos producteurs locaux.
L'équipe de salle est là pour vous guider dans vos choix et vos accords mets et vins.

Pour bien lire notre carte :

-  Sélections du terroir
-  Plats végétariens
-  Plats sans gluten
-  Coup de coeur

**Toutes nos viandes
sont d'origine française**

Nées, élevées et abattues en France

Sensibilités et Allergènes

Notre équipe est à votre écoute
pour adapter nos plats selon vos besoins



Scanner ce QR code pour
consulter la liste détaillée
des allergènes

Nos Fournisseurs

Pain Burger

Boulangerie Jean Baptiste Grangé à Assat

Charcuteries / Viandes

Boucherie Lahouratate à Laruns

Ferme Prétou à Escoubes

Poissons

Terre Azur à Pau

Fromages

La Bergerie du Tilh à Artigueloutan

Histoire de Chèvres à Cosledaa-Lube-Boast

Fruits & Légumes

Lannes Primeurs à Meillon

Confitures & Condiments

Maison Cassandrine à Nousty

Oeufs

Ferme Rey à Buros

**Logis
HOTELS**
RESTAURANTS
DEPUIS 1948

**RESTAURANT
GOURMAND**

Une cuisine généreuse
dans un cadre soigné.

Notre Restaurant vous accueille

Du Lundi au Vendredi

De 12h00 à 14h00 et De 19h30 à 21h00

Le Samedi

De 12h00 à 14h00

Le Soir : Uniquement pour les groupes sur Réservation

Le Dimanche

De 12h00 à 14h00 sur Réservation Uniquement



Paiement en Espèces, Chèque, Carte Bancaire, Titre Restaurant 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€



Garbure de Notre Béarn

9€



Cannelé au Fromage du Pays Pur Brebis et Noix,
Crème de Vinaigre Balsamique aux Oignons Rouges,
Chips de Coppa

9€



Poisson du Marché et Ses Légumes du Moment

18€



Filet de Canette de Barbarie Cuit à Basse Température,
Gratin de Patate Douce à l'Huile de Noisette,
Réduction au Jurançon et Poires Caramélisées

19€



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

8€



Crèmeux Framboise et Piment d'Espelette,
Sablé aux Amandes et Meringue, Sorbet Framboise

8€



Coupe Glacée aux Fruits Frais

8€







Menu

Gourmand


Entrée + Plat	29€
Plat + Dessert	27€
Entrée + Plat + Dessert	36€

- 

Croustillants de Gambas aux Céréales,
Crème de Petits Pois, Coriandre et Citron Vert,
Moelleux au Piquillos et Sésame Noir

13€
- 


Tartelette de Légumes de Saison, Œuf Mollet,
Vinaigrette au Jus de Carotte et Gingembre

10€
- 


Gravelax de Truite à l'Aneth, Crémeux de Betterave,
Fromage Frais aux Echalotes, Tartare de Pomme Granny

12€

- Brochette d'Onglet de Bœuf Mariné à la Moutarde,
Frites Maison et Salade Verte,
Sauce Moutarde à l'Ancienne


21€
- 

Epaule d'Agneau Confite à la Graisse de Canard,
Purée de Haricot Blanc, Pois Gourmand, Jus Corsé au Porto


20€
- 

Filet de Dorade Sébaste Snacké à La Plancha,
Ecrasé de Topinambour et Carotte Rôtie, Crème à l'Oseille

20€

- 

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

9€
- 

Notre Banana Bread
Compotée de Banane, Cacahuètes Façon Chouchou,
Spoon au Chocolat, Tuile Chocolat au Lait, Glace Banane Sauce Caramel

9€
- Entremets Pamplemousse Chocolat Blanc Vanille,
Biscuit Financier au Chocolat Blanc, Sorbet Pamplemousse Rose

9€
- L'Assiette de Gourmandises selon l'inspiration du Moment

9€






Pour Les Petits et Grands

Gourmands

Les Essentiels

 **Garbure Béarnaise,** 10€
et Son Manchon de Canard Confit

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

 **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

Le Petit Faux-Filet de Bœuf 160g 16€
Frites Maison et Salade Verte

Petit Gourmet

10.00€
Jusqu'à 12 ans inclus

Aiguillettes de Poulet Panées
ou
Steak Haché à la Plancha

Glace Surprise

1 Verre de Sirop à l'eau Compris

Coupes Glacées

Coupe Glacée
aux Fruits Frais
Sorbet Citron Vert,
Sorbet Framboise,
Fruits Frais selon la
saisonnalité 8€

Dame Blanche
Glace Vanille, Sauce
Chocolat, Chantilly
et Amandes Torréfiées
9€

Nos parfums de glaces
Pistache - Vanille - Chocolat
Citron vert - Framboise
Cassis - Café - Fraise - Coco
Caramel - Rhum Raisin

1 Boule : 3,00€
2 Boules : 5,00€
3 Boules : 7,00€





Nos Formules

A L'Ardaise

Formules

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

Une Carafe d'Eau vous est servie gracieusement sur demande.

Formule

Du Soir

20.00€

Garbure ou Entrée du Soir
Plat du Soir et ses Garnitures
Dessert du Soir

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

NOS FORMULES SONT SERVIES :

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.



Au Bar

Cocktails

Américano Maison 7€

Vermouth Rouge, Campari, Eau Gazeuse

Punch Planteur 8€

Rhum Blanc, Rhum Brun, jus de fruits, 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 Sapphire, Tonic, Tranche de Citron

Mojito 10€

Rhum Blanc Bacardi, Sucre de Canne, Menthe Fraîche, Jus de Citron Vert, Eau Gazeuse

Pornstar Martini 10€

Vodka, Vanille, Jus de Fruit de la Passion, Jus de Citron

♥ Bacardi Cuatro Carribean Mule 9€

Rhum Brun Bacardi 4 ans d'âge, Ginger Beer, Jus de Citron, Eau gazeuse

Negroni 9€

Gin, Vermouth Rouge, Campari

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 Fraiche, Jus de Citron, Eau Gazeuse, Sirop de Rhum

Martini Floréale Mule 7€

Martini Floréale, Ginger Beer, Eau Gazeuse

Tapas

Planche de Charcuteries

Saucisson, Chorizo, Pâté, Jambon du Pays, Fritures, Fromage du Pays

15€

Eaux Minérales

	50cl	75cl	1L
Vittel	4€		5€
San Pellegrino	4€		5€
Ogeu Minérale Plate		4.50€	
Ogeu Minérale Gazeuse		4.50€	

Bouteille d'Eau Micro Filtrée PUREZZA

Plate ou Gazeuse 75 cl

2€ La Plate

3€ La Gazeuse



Nos Verres *De Vins*

Blanc

15 Cl

IGP Côtes de Gascogne “Colombelle La Belle Vie”	4€
AOC Pacherenc Sec du Vic Bilh	5€
AOC Jurançon Sec “Château de Rousse”	5€
AOC Jurançon Doux “Château de Rousse”	5€

Rouge

IGP Tursan “Cap et Tot”	5€
AOC Saint Mont “Chemin des Pèlerins”	5€
AOC Bordeaux “Château du Moulin”	5€

Rosé

IGP Tursan “Cap et Tot”	5€
AOC Saint Mont “Rosé d’Enfer”	5€

Champagne

Coupe de Champagne Brut “Louis Constant”	8€
--	----

