



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 de qualité, notre équipe de cuisine, vous prépare ses belles assiettes qui ont le goût des saisons avec certains 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 Logis

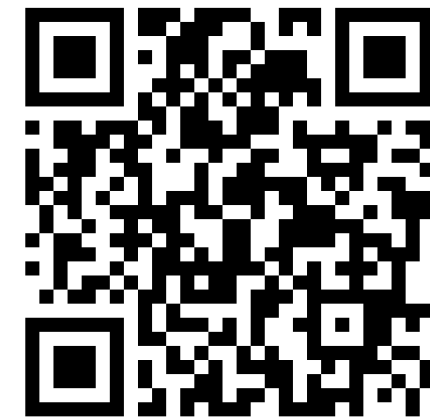
 Plats Végétariens

 Plats Sans Gluten

 Coup de Coeur

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

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

Les Origines de nos viandes de la Carte son affichées sur une ardoise à l'entrée du Restaurant

**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 *Logis*


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

 Garbure Façon Béarnaise 9€

 Piquillos Farcis au Fromage Fouetté et Jambon de la Vallée d'Ossau, Coulis de Piperade au Piment d'Espelette, Tuile au Comté 9€

Poisson du Marché et Sa Garniture du Moment 18€

 Ribs de Boeuf Braisé Saveur Barbecue, Ecrasé de Pomme de Terre à l'Huile d'Olive et Tomate Confite 19€

 Sélection de Fromages, Pur Brebis, Lait de Chèvre et de Vache, Mesclun, Confiture Artisanale de Pêches au Jurançon 8€

 Crémeux Basilic et Fraises Fraîches, Biscuit Streusel aux Noisettes, Sorbet Fraise Senga Sengana 8€

 Coupe Glacée aux Fruits Frais 8€





Menu

Gourmand

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

 Arancinis de Risotto à la Roquette et Ricotta,
Crème de Courgette à la Menthe 10€

 Salade Façon Italienne avec Pastèque, Melon, Burrata, Tomate,
Jambon de la Vallée d'Ossau, Vinaigrette au Pesto. 14€

 Tataki de Saumon aux Deux Sésames, Guacamole, Vinaigrette
Mangue Soja, Tuile de Galette au Sarrasin 13€

 Picanha de Veau Cuite à Basse Température,
Gaufre de Pomme de Terre, Purée de Petit Pois,
Jus de Veau Corsé au Thym 21€

Aiguillettes de Canard à la Plancha, Tatin de Légumes
Grillés, Réduction au Jurançon et Pêches Caramélisées 19€

Poisson de la Criée, Fondue de Légumes Façon Anti Pasti,
Chips de Pain, Sauce Chimichurri 20€

 Sélection de Fromages, Pur Brebis, Lait de Chèvre et de Vache,
Mesclun, Confiture Artisanale de Pêches au Jurançon 9€

 Parfait Glacé au Miel de Fleurs,
Compotée d'Abricot au Romarin, Tuile aux Amandes 8€

Notre Fôret Noire Revisitée, Ganache Chocolat Noir, Griottes,
Sorbet Cerise, Crème Fouettée au Mascarpone, Biscuit Chocolat Noir 9€

L'Assiette de Gourmandises selon l'Inspiration du Moment 9€




Pour Les Petits et Grands

Gourmands

Les Essentiels

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

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

 **Notre Burger Façon 64** 18€
Steak Haché Façon Bouchère 150g,
Jambon de la Vallée d'Ossau, Fromage
Pur Brebis de la Bergerie du Tilh à
Artigueloutan, Piperade au Piment
d'Espelette, Fromage Fouetté,
Frites Maison et Salade Verte

Le Petit Faux-Filet de Bœuf 200g 19€
Frites Maison et Salade Verte

Petit Gourmet

10.00€
Jusqu'à 12 ans inclus

Aiguillettes de Poulet Panées aux Céréales
ou
Steak Haché à la Plancha 100g

Glace Surprise

1 Verre de Sirop à l'Eau Compris

Coupes Glacées

1 Boule : 3,00€

2 Boules : 5,00€

3 Boules : 7,00€

Coupe Glacée aux Fruits Frais

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

Dame Blanche

Glace Vanille, Sauce
Chocolat, Crème
Fouettée et Amandes
Torréfiées 9€

Nos parfums de glaces et sorbets

Pistache - Vanille - Chocolat
Citron vert - Framboise
Cassis - Café - Fraise - Coco
Caramel - Rhum Raisin

Nos Formules

L'Ardoise

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 Carribeian 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 Vert, 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

Pour Débuter...

Notre Planche :

Saucisson, Chorizo, Pâté,
Jambon de la Vallée d'Ossau,
Fritures, Fromage Pur Brebis

15€

Eaux Minérales

	50cl	1Litre
Vittel	4.00€	5.00€
San Pellegrino	4.00€	5.00€
Ogeu Minérale Plate	4.00€	5.00€
Ogeu Minérale Gazeuse	4.00€	5.00€

Bouteille d'Eau Micro Filtrée PUREZZA

Plate ou Gazeuse 75 cl

2.00€ La Plate

3.00€ 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 “Château de Rousse”	5€

Rouge

IGP Tursan “Cap et Tot”	5€
AOC Saint Mont “Chemin des Pèlerins”	5€
AOC Bordeaux “Domaine Laurenceau”	5€

Rosé

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

Champagne

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