

LES BOISSONS

LES CURIOSITÉS RÉGIONALES

Irouléguay Gorri d'Ansa aoc	rouge	22.00 €
Rioja Sonsierre Crianza	rouge	22.50 €
Navarra Castillo	rouge	26.10 €
Irouléguay Gorri d'Ansa aoc	rosé	19.50 €
Navarra Castillo	rosé	15.00 €

LES CLASSIQUES

Tursan Impératrice aoc	rouge	15.10 €
Bordeaux Château Cadillac aoc	rouge	21.00 €
Graves Haut Selves aoc	rouge	34.50 €
Tursan Impératrice aoc	rosé	15.10 €
Jurançon Bi Dou Rey sec aoc	blanc	16.50 €
Jurançon Bi Dou Rey fruité aoc	blanc	19.50 €
Tursan Impératrice aoc	blanc	15.10 €
Vin du moment à l'ardoise		

CHAMPAGNE

Champagne Veuve Renard de Beaumont	49.00 €	
Champagne Pommery	59.00 €	
Champagne Delamotte 37,5cl	31.00 €	Coupe 9.00 €

LES VINS EN CARAFE ET AU VERRE


		50 cl	25 cl	verre
Comte de Tolosan, vin de pays	rouge	7.90 €	4.50 €	2.50 €
Rioja	rouge	15.10 €	7.90 €	4.30 €
Bordeaux Château Cadillac aoc	rouge	14.40 €	7.40 €	4.00 €
Côtes de Saint-Mont, vdg	rosé	7.90 €	4.50 €	2.50 €
Navarre	rosé	9.90 €	5.40 €	3.40 €
Tursan Impératrice	blanc	9.90 €	5.40 €	3.40 €
Jurançon Bi Dou Rey	blanc	12.40 €	6.40 €	3.90 €

Aucune boisson alcoolisée ne peut être servie en dehors des repas.

Carafe d'eau à la disposition de la clientèle.


Le Menu-carte

Première assiette, les Entrées

 Velouté de légumes d'hiver
Mille-feuilles de foie gras, chutney de mangue
et pain d'épices grillé (+4€)
Cassolette de chipirons en persillade à la plancha
Aumonière de jambon serrano et chèvre frais,
vinaigrette aux piquillos
Buffet des hors d'œuvre à volonté

Deuxième assiette, les Plats

1/2 magret de canard grillé au piment basque, frites maison

 Côte de veau du Pays Basque (300gr)
frites maison et sauce cèpes (+4€)
Onglet de bœuf grillé aux échalottes confites
Civet de biche au vin d'Irouléguay et tagliatelles
Cocotte de ris d'agneau,
crème de champignons et marrons sautés
Plat du moment à découvrir sur l'ardoise

Bar entier rôti en croûte de sel (20mn d'attente),
tagliatelles de légumes au Pistou
Assiette de Saint-Jacques et gambas grillées (+3€)
risotto à l'huile de truffes (+2€)
Poisson de la criée à découvrir sur l'ardoise

Troisième assiette, les Fromages ou Desserts

Café gourmand
Rissolle croustillante chocolat banane
Panacotta fruit de la passion et financiers
Gros macaron fourré à la crème de marron
Brebis AOC de nos montagnes, confiture de cerises noires
Desserts du jour

Prix nets en euros - Taxe et service compris

Menu 2 assiettes
à 18 €

Entrée au choix + Plat au choix
Ou
Plat au choix + Dessert au choix

Menu 3 assiettes
à 24 €

Entrée au choix + Plat au choix
+ Dessert au choix

Menu Express
à 13,90 €

En semaine uniquement le midi
Buffet des hors d'œuvre
ou Dessert du jour
+ Plat du jour

Menu des Petits Chefs
à 8 €

Enfant de moins 12 ans
Buffet des hors d'œuvre
+ Steak haché + Dessert du jour
+ Boisson au choix

A la carte

Buffet des hors d'œuvre
à volonté : 12 €
Entrées : 8 €
Plat chaud : 15 €
Plat du jour : 13 €
Dessert : 7 €

LES FORMULES