

Notre carte à partager... ou pas

Entrées

Terrine du Chef & cornichons maison ★	11
Gaspacho de tomates, Burrata Di Bufala, pesto, pignons, tuile de parmesan & crème Gorgonzola	14
Magret de canard des Landes en Gravelax & huile de noisettes ★	14
Œuf mayo, saumon Gravelax à l'aneth & œufs de truite	12
Sardines de Galice à l'huile d'olive, pain grillé & beurre à la fleur de sel	18
Anchois Del Cantàbrico à l'huile d'olive, pain grillé & beurre	15

Plats

VG - Tian de légumes, gratiné au parmesan & salade verte	19
Tartare de Bavette d'Aloyau coupée au couteau, Frites Maison & salade verte ★	20
Lamelles d'encornets snackées, huile vierge au chorizo, pignons de pins, gratin de légumes	22
Magret de canard des Landes, coulis de poivrons au Xipister, frites Maison	24
Assiette de frites	6

Notre plat signature depuis 24 ans

Cordon bleu de Veau, Morbier, jambon blanc, sauce Saint Marcellin & gratin de légumes	27
---	----

Fromages & Desserts

1 morceau - 6 – la planche de 3 morceaux - 15	
Faisselle de fromage blanc, crème & sucre - 6	
Le Colonel : sorbet citron & Vodka - 9	
La Framboisine : sorbet framboise & eau de vie de framboise Maison Brana	10
Brioche pain perdu, Glace Maison à la vanille de Madagascar & caramel beurre salé ★	10
Coupe de fraises, Glace Maison à la vanille de Madagascar, coulis de fraises & tuile au citron vert	10
Crêpes Suzette, inimitables, flambées au Grand Marnier & préparées en salle ★	12

Nos Grands classiques depuis 24 ans ★

Notre carte est élaborée selon les produits de saison & nous aimons changer régulièrement, c'est pourquoi certains plats peuvent venir à manquer, nous vous remercions pour votre compréhension.

Menu sans chichi 39€

Entrée / plat / dessert

Comme ça, tel quel - pas de changement possible ☺

Gaspacho de tomates, Burrata Di Bufala, pesto, pignons, tuile de parmesan & crème gorgonzola

Ou

Terrine du Chef & Cornichons maison

Ou

Œuf mayo, saumon Gravelax à l'aneth & œufs de truite

ooo

VG - Tian de légumes gratiné au parmesan & salade verte

Ou

Tartare de Bavette d'Aloyau coupée au couteau, préparé en Salle, Frites Maison & salade verte

Ou

Lamelles d'encornets snackées, huile vierge au chorizo, pignons de pins, gratin de légumes

ooo

Coupe de fraises, Glace Maison à la vanille de Madagascar, coulis de fraises & tuile au citron vert

Ou

Faisselle de fromage blanc, crème & sucre

Ou

Brioche façon pain perdu, Glace Maison à la vanille de Madagascar & caramel beurre salé

Menu Signature 45€

Les grands classiques & incontournables de la Maison, depuis 2002

Terrine du Chef & Cornichons Maison

ooo

Cordon bleu de Veau, Morbier, jambon blanc, sauce Saint Marcellin, gratin de légumes

ooo

Crêpes Suzette, inimitables, flambées au Grand Marnier & préparées en salle

Notre carte est élaborée selon les produits de saison & nous aimons changer régulièrement, c'est pourquoi certains plats peuvent venir à manquer, nous vous remercions pour votre compréhension.

Eau microfiltrée sur place Purezza, plate ou gazeuse - 4€ pour 4 personnes servie à volonté

TOUS NOS PRIX S'ENTENDENT TTC EN EURO PAR PERSONNE

SERVICE COMPRIS- CARTE DES ALLERGENES DISPO SUR DEMANDE - MODE DE REGLEMENT ACCEPTÉS : ESPECES, CB, TICKET RESTAURANTS EN CARTES

Formule Déjeuner

Tous les midis de la semaine

Du lundi midi au vendredi midi Sauf jours fériés & pont

le menu du jour à l'ardoise

Entrée du jour & plat du jour & dessert du jour – 26

Entrée du jour & plat du jour – 24

plat du jour & dessert du jour - 24

Entrée

Entrée du jour

Plats - 18

Plat du jour

OU

Poisson du jour

Dessert

Faisselle de fromage blanc

OU

Dessert du jour