

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
Steak poêlé au beurre & Frites Maison	19
Assiette de frites Maison	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

Steak poêlé au beurre & Frites Maison

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