

LMB  
Chef Rémi Le Bretton

CARTE  
PRINTEMPS/ÉTÉ  
2026

# LE SEMAINIER

*Du Lundi au Vendredi Midi & Soir*

**Entrée - Plat - Dessert 30€**

**Entrée - Plat ou Plat - Dessert 26€**

**Plat 22€**

## ENTRÉES

**Melon, avec ou sans porto**

**OU**

**Salade de tomates au basilic**

## LUNDI

**Poule au Pot**

## MARDI

**Dos de cabillaud rôti à la grenobloise, pommes anglaises**

## MERCREDI

**Confit de canard, pommes sarladaises**

## JEUDI

**Filet de bar grillé, pommes vapeur, sauce béarnaise**

## VENDREDI

**Spaghetti aux gambas saisies, au beurre persillé**

## DESSERTS

**Île Flottante - Crème Caramel**

**Savarin - 2 boules de sorbet ou glace**

# LES SUGGESTIONS DU WEEK-END

*Hors formule*

**Filet de bœuf façon rossini - 39€**

**Turbot grillé à la plancha, sauce hollandaise - 45€**

**Poulet fermier des Landes rôti, frites - 22€**

**(uniquement le dimanche)**

*Prix TTC, service compris*

## VERRE DE VIN BLANC

AOC	<b>Chablis 2021 - Les Vénérables- La Chablisienne</b>	11€
AOC	<b>Regain de Douceur - Jurançon Doux - Clos Regain</b>	8€
AOC	<b>Clos Regain - Jurançon Sec</b>	8€
IGP	<b>Domaine de Romarion - Chardonnay</b>	8€
AOC	<b>Sauvignon de Seguin - Bordeaux</b>	8€

**COUPE DE CHAMPAGNE PAUL ROGER 16€**

## VERRE DE VIN ROUGE

AOC	<b>Château de Seguin - Bordeaux Supérieur</b>	7€
DOC	<b>Navajas - Rioja</b>	8€
AOP	<b>St Chinian BIO 2016 - "Métiss" Marquise des mûres</b>	7€

## VERRE DE ROSÉ

AOC	<b>L'Opaline - Côte de Provence</b>	7€
-----	-------------------------------------	----

## CHAMPAGNES

**COCKTAIL : SOUPE CHAMPENOISE - 19€**

<b>Pol Roger - Brut</b>	89€
<b>Moët &amp; Chandon - Brut Impérial</b>	89€
<b>Pol Roger - Blanc de Blanc</b>	150€
<b>Pol Roger - Cuvée d'exception Winston Churchill</b>	410€

LA CUVÉE WINSTON CHURCHILL DE PAUL ROGER EST UN CHAMPAGNE D'EXCEPTION, ALLIANT PUISSANCE ET ÉLÉGANCE. UN HOMMAGE RAFFINÉ À UN GRAND AMATEUR DE LA MAISON.

*Prix TTC, service compris*

## APÉRITIFS

<b>Planteur du LMB</b>	9€
<b>Sangria Minute</b> - Rouge ou blanche	9€
<b>Americano</b>	10€

## COCKTAIL SIGNATURE

<b>Charlie Chaplin</b> - Patxaran, Liqueur d'abricot, Jus de citron	14€
<b>Woo - Woo</b> - Vodka, Liqueur d'abricot, Jus de Cranberry	14€
<b>French Martini</b> -Chambord, Vodka, Ananas	12€

## COCKTAIL INCONTOURNABLE

<b>Gin Basil Smash</b> - Gin, Jus de citron vert, Basilic	12€
<b>Porn Star Martini</b> - Vodka, Fruit de la passion, Shooter de Champagne	16€
<b>Espresso Martini</b> - Vodka, Liqueur de café, Espresso	15€
<b>Amaretto Sour</b> - Amaretto, Jus de citron	15€

## COCKTAIL CLASSIQUE

<b>Pina Colada</b> - Crème de coco, Rhum, Jus d'ananas	13€
<b>Moscow Mule</b> - Vodka, Citron vert, Ginger Beer	12€
<b>Spritz</b>   Spritz Royal	12€   16€
<b>Mojito</b> Classique   Fraise ou Fruit de la Passion	12€   14€
<b>Daïquiri</b> - Rhum Blanc, Jus de citron vert, Sirop de Sucre	12€

## COCKTAIL SANS ALCOOL

<b>Chantaco</b> - Ananas, Orange, Grenadine	8€
<b>Virgin Mojito</b> - Menthe, Perrier, Citron vert	9€
<b>Virgin Pina Colada</b> - Jus d'ananas, Crème de Coco	10€
<b>Virgin Moscow Mule</b> - Ginger beer, Citron vert, Menthe	10€

# CHEF RÉMI LE BRETTON

## ENTRÉES

<b>JAMBON BELOTA</b> 100% De los Pedroches	<b>24€</b>
<b>SOUPE DE POISSON DE ROCHE</b> Sauce rouille, croûtons	<b>14€</b>
<b>SOUPE GRATINÉE A L'OIGNON</b> Un grand classique ..	<b>12€</b>
<b>TARTINES DE FOIE GRAS</b> Quatre toasts et son chutney	<b>14€</b>
<b>FOIE GRAS MI-CUIT PAR NOS SOINS</b> Chutney de saison	<b>16€</b>
<b>SAUMON D'ECOSSE</b> Fumé au Bois de Hêtre à St Jean de Luz	<b>16€</b>
<b>ESCARGOTS DE BOURGONE - 6 ou 12</b> Beurre persillé	<b>12€   18€</b>
<b>MÉLI-MÉLO DE CŒURS D'ARTICHAUT &amp; HARICOTS VERTS</b> Copeaux de parmesan & piquillos	<b>12€</b>
<b>MELON</b> Avec ou sans Porto	<b>10€</b>
<b>SALADE DE TOMATES</b> Au basilic	<b>10€</b>

## SALADE

<b>SALADE CESAR</b> Blanc de Poulet, Croûtons, Œufs dur, Ventrèche	<b>24€</b>
---	------------

# CHEF RÉMI LE BRETTON

## POISSONS

<b>SOLE ENTIÈRE CUITE MEUNIÈRE OU GRILLÉ</b>	<b>36€</b>
Pomme de terre à l'anglaise	
<b>FILET DE TRUITE SAISI</b>	<b>27€</b>
Gnocchis de pomme de terre, courgette & champignons	
<b>THON ROUGE SAISI, TOMBÉE DE PIMENT D'ANGLET AU JAMBON DE PAYS</b>	<b>35€</b>
Canneloni à la Ratatouille et Ricotta	
<b>AIGUILLETES DE SAINT-PIERRE SAISIES</b>	<b>35€</b>
Bouillon réduit et crème à la verveine, légumes verts	
<b>TURBOT GRILLÉ À LA PLANCHA,</b>	<b>45€</b>
Pomme de terre à l'anglaise, sauce hollandaise	

## VIANDES

<b>FILET DE BOEUF RÔTI, SAUCE AU POIVRE</b>	<b>35€</b>
Frites, Viande Charolaise	
<b>HAMBURGER</b>	<b>24€</b>
Viande Charolaise, Emmental, Tomate, Cornichon	
<b>SUPRÊME DE VOLAILLE, SAUCE AUX MORILLES</b>	<b>29€</b>
Gratin dauphinois	
<b>TARTARE DE BOEUF, TAILLÉ DANS LE FILET</b>	<b>25€</b>
Frites, Viande charolaise	

## VÉGÉTARIEN

<b>SPAGHETTI AUX COURGETTES ET TOMATES CONFITES</b>	<b>22€</b>
Pesto de pistache au Basilic	

## MENU ENFANT

plat + dessert + boisson	<b>14€</b>
<b>PLAT</b>	
Steak haché ou Jambon servi avec Frites ou Pâtes	
<b>DESSERT</b>	
Deux boules de glace au choix	

# CHEF RÉMI LE BRETTON

## DESSERTS

<b>KOUGIN AMANN</b> Le dessert incontournable d'enfance de notre Chef	<b>12€</b>
<b>PROFITEROLES TRADITIONNELLES, GLACE VANILLE</b> Chocolat de la Maison Txokola	<b>12€</b>
<b>FONDANT AU CHOCOLAT</b> Chocolat de la Maison Txokola	<b>12€</b>
<b>SAVARIN</b> Crème chantilly vanillé	<b>10€</b>
<b>CRÈME RENVERSÉE AU CAMEL</b> Biscuit Sablé	<b>10€</b>
<b>ÎLE FLOTANTE</b>	<b>10€</b>
<b>SABAYON DE FRAISES</b> au Jurançon	<b>10€</b>
<b>COUPE DE FRUITS ROUGES</b> Chantilly	<b>10€</b>
<b>TIRAMISU AU LIMONCELLO ET FRAISES</b>	<b>10€</b>
<b>GLACE À L'ARMAGNAC DE NOTRE CHEF</b> <i>*Château Laballe VS</i>	<b>10€</b> <b>+16€</b>

## MAISON DÉZAMY - GLACES & SORBETS

VANILLE, CHOCOLAT, FRAISE, CAFÉ, PISTACHE

CITRON, MANGUE, FRAMBOISE

1 BOULE 4€ - 2 BOULES 6€ - 3 BOULES 8€

## SORBETS DE NOTRE CHEF

ANANAS, VERVEINE, GINGEMBRE, MELON

1 BOULE 5€ - 2 BOULES 7€ - 3 BOULES 9€