

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

ou

Assiette du Maraicher

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

CHEF RÉMI LE BRETTON

ENTRÉES

JAMBON BELOTA 100% De los Pedroches	24€
SOUPE DE POISSON DE ROCHE Sauce rouille, croûtons	14€
SOUPE GRATINEE A L'OIGNON Un grand classique ..	12€
TARTINES DE FOIE GRAS Quatre toasts et son chutney	14€
FOIE GRAS MI-CUIT PAR NOS SOINS Chutney de saison	16€
SAUMON D'ECOSSE Fumé au Bois de Hêtre à St Jean de Luz	16€
ESCARGOTS DE BOURGONE - 6 ou 12 Beurre persillé	12€ 18€
SALADE DE TOMATES Au basilic	10€
ASSIETTE DU MARAICHER	10€
MELON Avec ou sans Porto	10€

SALADE

SALADE CESAR Blanc de Poulet, Croûtons, Œufs dur, Ventrêche	24€
SALADE DE HOMARD BLEU ENTIER, TRÉVISE Grenade et Cébette	59€

CHEF RÉMI LE BRETON

POISSONS

HOMARD BLEU ENTIER RÔTI Jus de Carapace réduit, légumes de saison	59€
SOLE ENTIÈRE CUITE MEUNIÈRE OU GRILLÉE Pomme de terre à l'anglaise	36€
FILET DE TRUITE SAISI Gnocchis de pomme de terre, courgette & champignons	27€
THON ROUGE SAISI, TOMBÉE DE PIMENT D'ANGLET AU JAMBON DE PAYS Canneloni à la Ratatouille et Ricotta	35€
TURBOT GRILLÉ À LA PLANCHA, Pomme de terre à l'anglaise, sauce hollandaise	45€
SPAGHETTI AU HOMARD BLEU ENTIER et beurre persillé	59€

VIANDES

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

VÉGÉTARIEN

SPAGHETTI AUX COURGETTES ET TOMATES CONFITES Pesto de pistache au Basilic	22€
---	------------

MENU ENFANT

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

CHEF RÉMI LE BRETTON

DESSERTS

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

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€