



MENU



NOS ENTRÉES ET PLANCHES

Beignets de calamards frits, mayonnaise maison	6€/ Pers
Charcuterie maison et d'ailleurs	6€/ Pers
Salade César (Poulet, bacon, parmesan, oeuf..)	Mini 9€ - Maxi 16,5€
Salade Landaise (Gésiers, foie gras, magret fumé)	Mini 9€ - Maxi 16,5€
Marmite briochée d'escargots aux pleurotes, velouté crème d'ail doux persillé	12€
Terrine du Chef	7,5€
Oeufs pochés à la crème d'épouse et pignons grillés (2 oeufs)	8,5€
Oeufs en meurette à l'ancienne (2 oeufs)	8,5€

NOS FROMAGES ET DESSERTS

Assiette de trois fromages affinés	6€
Fromage blanc faisselle (sucre, herbes fraîches ou coulis fruits rouges)	4,5€
Tarte du jour	7€
Pavlova mandarine en habit d'hiver	8€
Profiteroles vanille, sauce chocolat	8€
Moelleux au chocolat et son sorbet	8€
Coupe de glace	2 boules 4,5€ 3 boules 6,5€
Café gourmand 5 pâtisseries	9€

NOS PLATS

Entrecôte 300g sur la plancha sauce Chimichurri	25 €
Suprême de poulet Gaston Gérard	17 €
Souris d'agneau confite, jus au thym	20 €
Kefta de boeuf aux légumes à l'orientale	18 €
Tête et langue de veau, sauce gribiche	18 €
Dos de cabillaud en croûte d'herbes fraîches, sauce crustacée	22 €
Wok crevettes, légumes et nouilles au soja	19 €
Wok de légumes et nouilles au soja	19 €
Risotto aux petits légumes	14 €
Bol de frites maison	5 €

Menu du jour, consulter l'ardoise

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 20,00€

Entrée + Plat + Dessert 23,50€

3 Œufs pochés
En meurette ou
Crème d'Épouses
Frites maison

15 €

Choucroute
4 Viandes

22 €