

Les Desserts *Desserts*

Coulant au chocolat <i>Chocolate runny cake</i>	6,20 €
Salade de fruits frais <i>Fresh fruits salad</i>	4,90 €
Pain perdu brioché et pomme caramélisée au beurre demi-sel <i>Piece of brioche prepared like a french toast with caramelized apples</i>	6,40 €
Millefeuille aux framboises <i>Raspberries flaky pastry</i>	6,50 €
Soupe de poires au Jurançon , sablés chocolatés <i>Pear cubes and jurançon white wine soup, chocolate biscuits</i>	5,40 €
Assortiment de glaces et sorbets <i>Three scoops of sorbets and ice cream</i>	6,50 €
Aumônière de crêpe au chocolat et ananas , sorbet mangue <i>Chocolate and pineapple crêpe purse, mango sorbet</i>	5,80 €
Rolls noisette et framboises <i>Roll shaped biscuit with hazelnut cream and fresh raspberries</i>	6,40 €
Café gourmand <i>Sweet dainties and coffee</i>	6,40 €
Boule de glace alcoolisée (pomme/calvados, citron/vodka, rhum-raisin/rhum) <i>Sorbet scoops and alcohol</i>	7,90 €

Le Fromage *cheese*

Fromage de brebis et sa confiture de cerise noire <i>Ewe cheese and black cherry jam</i>	7,00 €
--	--------

Le Menu Enfant *Kids Menu* à 8,50 €

Steak haché ou daurade grillée <i>Grilled hamburger or Sea bream filet</i>
Pâtes, riz ou frites <i>Pasta, rice or french fries</i>
Glace et sorbet <i>Ice cream and sorbet</i>
ou
Salade de fruits frais <i>Fresh fruit salad</i>



Club Sandwich

Uniquement le midi *Lunch time only*

au saumon fumé <i>smoked salmon</i>	11 €
au poulet <i>chicken</i>	11 €

Les Salades *Salads*

	Petite	Grande
Salade basquaise jambon de Bayonne, magret fumé, œuf poché, croûtons, copeaux de brebis et mesclun <i>Bayonne's ham, smoked breast of duck, poached egg, ewe cheese, mixed green salad</i>	8 €	11 €
Salade César <i>Traditionnal chicken Ceasar salad</i>	7 €	10 €
Salade de saumon fumé et féta <i>Marinated feta cheese, smoked salmon and salad</i>	8 €	11 €
Salade de chicorée aux noix et Roquefort Papillon <i>Mix of Chicory, « Papillon » Roquefort cheese, walnuts and salad</i>	7 €	10 €

Les Entrées *Starters*

Foie gras des Landes cuit par nos soins : en terrine et au torchon <i>Homemade foie gras cooked in two ways: terrine and "au torchon"</i>	14,90 €
Œuf poché et poireaux vinaigrette au jus , chips de lard <i>Poached egg on a warm leeks base, gravy dressing, bacon crisps</i>	8,20 €
Potage du jour et tartines garnies du moment <i>Soup of the day and his toasts of the moment</i>	7,40 €
Assiette de saumon fumé artisanal <i>Craft smoked salmon plate</i>	10,40 €
Huîtres pochées en gelée de betterave , julienne de céleri à l'huile d'olive citronnée <i>Poached oysters in a beetroot jelly, chopped celery perfumed with lemon and olive oil</i>	9,40 €
Coquille Saint-Jacques à l'étuvée de légumes et beurre de ciboulette <i>Braised scallops, stewed vegetables and chives butter</i>	11,50 €
Cigare de crabe croustillant , avocat et ananas <i>Crusty crab flesh rolls, avocado and pineapple</i>	10,40 €
Assiette de jambon de Bayonne et ses guindillas <i>Bayonne's ham plate, toasts and guindillas</i>	9,90 €
Petites tartines de foie gras <i>Foie gras toasts</i>	5,90 €
Les huîtres Marennes n ° 3 <i>The oysters</i>	
Les 6	9,90 €
Les 9	14,90 €
Les 12	19,90 €

Les Plats Dishes

Poissons

Filets de rouget snackés sur un tapis de courgettes , chips d'aubergine, petit jus au galanga et citronnelle <i>Slightly grilled red mullet filets, zucchinis, eggplant crisps, galanga and citronnelle juice</i>	14,90 €
Merlu rôti, émulsion de poivron rouge , quinoa au chorizo et oignon rouge confit <i>Roasted hake, red pepper emulsion, red onions confit candied and chorizo quinoa</i>	13,40 €
Gambas grillées, risotto carnaroli à l'encre de seiche et aux potimarrons <i>Grilled king prawns, squid ink and pumpkin camaroli risotto</i>	12,50 €
Noix de Saint-Jacques poêlées , parmentière de boudin noir et chips de patate douce <i>Pan fried scallops, black sausage on a mashed potatoes base, sweet potatoes crisps</i>	15,10 €
Tronçon de turbot grillé au beurre blanc et légumes oubliés aux graines de courge <i>Grilled turbot fish, beurre blanc sauce, old kind of vegetables with roasted pumpkin seeds</i>	18,90 €
Le plat du jour <i>Dish of the day</i>	12,50 €

Viandes

Côte de bœuf pour deux, sauce bordelaise , pommes grenailles rôties au four <i>Beef rib for two persons, bordelaise sauce and roasted potatoes</i>	34,50 €
Ballottine de lapin aux girolles et son râble rôti , cannelloni aux champignons <i>Galantine of Rabbit and girolle and his roasted saddle, mushrooms cannelloni</i>	12,50 €
Ris de veau en vol-au-vent , riz pilaf <i>Sweetbread in a flaky pastry "vol-au-vent", pilaw rice</i>	14,90 €
Steak tartare , pommes gaufrettes et sucrones <i>Beef tartar, potatoes wafers and young lettuce</i>	13,50 €
Côte de porc noir de Bigorre au piment d'Espelette , légumes braisés <i>Braised black pork chop with Espelette's peppers and vegetables</i>	14,90 €
Filet de bœuf d'origine française grillé , sauce bordelaise, fingers de polenta <i>Grilled beef filet, bordelaise sauce and polenta fingers</i>	24,90 €
Magret de canard laqué au vin rouge , pousses de mâche et pommes gaufrettes <i>Roasted Duck breast in coating red wine sauce, potatoes wafers and corn salad</i>	14,90 €
Le plat du jour <i>Dish of the day</i>	12,50 €

Plat végétarien

Cocotte de légumes de saison et fingers de polenta <i>Cook pot of seasonal vegetables with polenta fingers</i>	9,90 €
--	--------

Pâtes

Fusillis au Roquefort Papillon <i>« Papillon » Roquefort cheese fusillis</i>	8,50 €
Pennes aux potimarrons , châtaignes et copeaux de brebis <i>Pumpkin and chestnuts penne, ewe cheese</i>	9,90 €
Rigatonis tomate et basilic <i>Fresh tomatoes and basil rigatonis</i>	8,50 €

Viandes d'origine CEE

Les plats que nous proposons peuvent varier en fonction des produits du marché.
Prix nets en euros, taxes et services compris.

● **Entrée - Plat ou Plat - Dessert 19,90 €**
Starter - Main Dish or Main Dish - Dessert

Le Menu à 22,90 €

Œuf poché et poireaux vinaigrette au jus, chips de lard <i>Poached egg on a warm leeks base, gravy dressing, bacon crisps</i>
Potage du jour et tartines garnies du moment <i>Soup of the day and his toasts of the moment</i>
Assiette de saumon fumé artisanal <i>Craft smoked salmon plate</i>
Huîtres pochées en gelée de betterave, julienne de céleri à l'huile d'olive citronnée <i>Poached oysters in a beetroot jelly, chopped celeri perfumed with lemon and olive oil</i>
Assiette de jambon de Bayonne et ses guindillas <i>Bayonne's ham plate, toasts and guindillas</i>

Emincé de bœuf grillé, sauce Bordelaise, pommes grenailles <i>Grilled Beef, bordelaise sauce, and roasted potatoes</i>
Merlu rôti, émulsion de poivron rouge, quinoa au chorizo et oignon rouge confit <i>Roasted hake, red pepper emulsion, red onions confit candied and chorizo quinoa</i>
Ballottine de lapin aux girolles et son râble rôti, cannelloni aux champignons <i>Galantine of Rabbit and girolle and his roasted saddle, mushrooms cannelloni</i>
Gambas grillées, risotto carnaroli à l'encre de seiche et aux potimarrons <i>Grilled king prawns, squid ink and pumpkin camaroli risotto</i>
Le plat du jour <i>Dish of the day</i>

Coulant au chocolat <i>Chocolate runny cake</i>
Salade de fruits frais <i>Fresh fruit salad</i>
Aumônière de crêpe au chocolat et ananas, sorbet mangue <i>Chocolate and pineapple crêpe purse, mango sorbet</i>
Soupe de poires au Jurançon, sablés chocolatés <i>Pear cubes and jurançon white wine soup, chocolate biscuits</i>
Assortiment de glaces et sorbets <i>Three scoops of sorbets and ice cream</i>



Le Menu à 34,90 €

Cigare de crabe croustillant, avocat et ananas <i>Crusty crab flesh rolls, avocado and pineapple</i>
Foie gras des Landes cuit par nos soins : en terrine et au torchon <i>Homemade foie gras cooked in two ways: terrine and towel</i>
Coquille saint jacques à l'étuvée de légumes et beurre de ciboulette <i>Braised scallops, stewed vegetables and chives butter</i>

Tronçon de turbot grillé au beurre blanc et légumes oubliés aux graines de courge (supp. 2,50 €) <i>Grilled turbot fish, beurre blanc sauce, old kind of vegetables with roasted pumpkin seeds</i>
Côte de bœuf pour deux, sauce bordelaise, pommes grenailles rôties au four <i>Beef rib for two persons, bordelaise sauce, and roasted potatoes</i>
Noix de saint jacques poêlées, parmentière de boudin noir et chips de patate douce <i>Pan fried scallops, black sausage on a mashed potatoes base, sweet potatoes crisps</i>
Ris de veau en vol-au-vent, riz pilaf <i>Grilled king prawns, squid ink and pumpkin camaroli risotto</i>

Coulant au chocolat <i>Chocolate runny cake</i>
Pain perdu brioché et pomme caramélisée au beurre demi-sel <i>Piece of brioche prepared like a french toast with caramelized apples</i>
Rolls noisette et framboise <i>Roll shaped biscuit with hazelnut cream and fresh raspberries</i>

Les plats que nous proposons peuvent varier en fonction des produits du marché.
Prix nets en euros, taxes et services compris.