



FORMULE «DÉCOUVERTE» 34,00€

Croque Terre-Mer 
(Crème de sardines au jambon Serrano) pickles et salade

Bar sauvage petit bateau 
beurre blanc aux agrumes et poivre Timut et légumes oubliés rôtis

Café ou Thé gourmand
(1 mini Baba au rhum, 1 Profiterole, 1 boule de glace au choix, chantilly)

FORMULE «GRAND JEU» 56,00€


Croque Terre-Mer 
(Crème de sardines au jambon Serrano) pickles et salade

ou
Foie gras en 2 façons 
mi-cuit aux poivres exotiques et flambé au Marc de Gewurztraminer

Bar sauvage petit bateau
beurre blanc aux agrumes et poivre Timut et légumes oubliés rôtis

ou
Entrecôte maturée France
chips Colonnata IGP, pommes grenailles, poêlée forestière, salade

Fromage affiné, fruits secs sur salade verte

Baba au rhum, fruits frais et chantilly 
ou
Profiteroles, confit d'oranges au rhum et chantilly

A PARTAGER

■ Charcuteries ibériques artisanales 18,00€
Cabezada, Lomo, Saucisson Bellota, Chorizo Bellota,
Jambon cru Bellota, piquillos et pimientos

■ Fromages affinés 18,00€
4 à 5 pièces, salade verte et fruits secs

■ Planche mixte 18,00€

Uniquement le midi en semaine

plat du jour 12,50€

Formules

Entrée + Plat ou

Plat + Dessert **16,00€**

Entrée + Plat + Dessert **19,00€**

Dessert du jour **4,00€**

Du foie gras à la chantilly, en passant par les sauces... ici, tout est
pensé, choisi, cuit, préparé avec soin pour faire de vos repas, un
agréable moment ;



RESTAURANT
CUISINE CRÉATIVE & CONTEMPORAINE

Barbara Graciano
21, avenue Pasteur 33510 Andernos les Bains
contact@lepassageandernos.fr

05 56 82 59 90
FB : Restaurant Le Passage

Végétariens bienvenus !
n'hésitez pas à vous signaler,
nous nous adapterons avec plaisir

Kir griotte ou cassis 4,00€
Kir royal 7,00€
Lillet rouge ou blanc 4,00€
Suze 3,70€

APÉRITIFS

Ricard 3,70€
Jack Daniel's 6,00€
Moon Harbour 7,50€
Whisky Bordelais vieilli en fût de Sauternes

COCKTAILS

Spritz 7,00€
Mi aime a ou 7,50€
Purées de fruits Passion, Vodka passion,
jus de citron vert et eau gazeuse

Irish Coffee 7,00€
Passionné 8,00€
Purées : Passion, Framboise, Vodka pas-
sion, Grand Marnier, jus de citron et eau
gazeuse

SOFTS

Virgin Mojito 4,00€
Virgin Sunrise 4,00€
L'exotic 5,00€
Passion, Ananas, citron vert, orange
Schtoumpf 3,50€
limonade et sirop Curaçao

Sirop à l'eau 2,00€
Diabolo 2,50€
Jus de fruits 3,50€
Ananas, Pomme, Orange, Raisin
Coca, Coca zéro, Orangina, Per-
rier, Schweppes, May tea 4,00€

DIGESTIFS

Vodka Passion 7,00€
Vodka Fruits rouges 7,00€
Armagnac 1982 9,00€

Liqueur Menthe Poivrée 6,50€
Rhum arrangé Ananas 7,00€

ENTRÉES

- Foie gras en 2 façons : mi-cuit aux poivres exotiques et flambé ^B
au Marc de Gewurztraminer 16,50€
- Poissons fumés artisanaux : chantilly citronnée et toast 14,20€
- Salade d'hiver : Camembert pané aux noisettes sur salade de crudités,
vinaigrette aux fruits rouges 9,00€

PLATS

- Magret de Canard I.G.P. Sud-Ouest, caramel d'orange 23,60€ ^B
- Poisson du jour et son accompagnement 22,90€
- Pièce du boucher 25,30€

accompagnements et sauces du jour sans suppléments

DESSERTS

- Assiette de fromages affinés, fruits secs sur salade 9,00€
- Baba au rhum, fruits frais et chantilly 9,60€ ^B
- Profiteroles , confit d'oranges au rhum et chantilly 9,90€ ^B
- Café ou thé gourmand (3 mini desserts) 8,20€
- Délices des îles (ananas rôti et flambé, crumble aux épices dans une
aumonière croustillante) 7,90€
- Truffes au chocolat (3 pièces) 2,50€

NOS COMPOSITIONS GLACÉES

- Blanc & Noir 9,00€
glace chocolat, vanille et crème d'Isigny AOP, coulis chocolat,
amandes grillés, chantilly
- Rose des Vents 9,00€
glace caramel Beurre salé, vanille, rhum-raisins, café, amandes
caramélisées. chantilly

NOS PARFUMS

Chocolat Valrhona, Vanille, Caramel Beurre-salé, Café, citron jaune,
citron vert, Crème d'Isigny AOP, Fraise Sengana, Mangue, Noix de coco,
Passion de Madagascar Rhum-raisins

MENU ENFANT

11,50€
jusqu'à 12 ans



Saucisse de canard, écrasé de pommes de terre
ou
Poisson frais pané maison et riz
+
moelleux au chocolat
+
1 boisson au choix

et une surprise ..!