

**« Formule Menu du marché » le jeudi et le vendredi midi
(fermé du lundi au mercredi)**

La formule déjeuner entrée plat ou plat dessert à **16,00 €**

Entrée, plat & dessert à **21,00 €**

Le week-end, le samedi soir et les jours fériés, la carte bistrannique !

Le chef vous invite à composer votre menu à partir des propositions suivantes :

A l'apéritif, seul ou à partager !

Assiette de charcuterie & fromage basque <i>(jambon de Bayonne, chorizo, brebis Ossau Iraty, piquillos grillés, olives vertes & guindillos verts)</i>	18,00 €
Saucisson :	
- aux cèpes 200 gr	8,00 €
- aux noix 200 gr	8,00 €
- au Beaufort	8,00 €
Paté basque « apéro » 130 gr	9,00 €

Nos entrées au choix

Les 6 huitres du bassin N°3 « Alain Degrave » <i>MOL-SO2</i>	10,00 €
Foie gras mi-cuit du chef, toast pignons raisins, vinaigre au piment d'Espelette et Chutney aux raisins échalotes & tomates <i>GLU-SO2</i>	14,00 €
Salade euskadi (jambon de Bayonne, brebis Ossau Iraty & piquillos grillés) <i>LAI-SO2</i>	10,00 €
<u>Salade euskadi en « plat »</u>	16,00 €
Assiette de poissons fumés maison (esturgeon, saumon & thon) <i>POI</i>	10,00 €

Terre & mer au choix

La pièce du boucher grillée et frites maison, sauce roquefort <i>LAI</i>	19,00 €
Le poisson de la criée, grenailles à la fleur de sel, vinaigre à la mangue et crème de piquillos grillés <i>POI-LAI</i>	19,00 €
Taglionis fraîches à l'encre de seiche, gambas grillées <i>GLU-LAI</i>	15,00 €

Et aussi nos suggestions du moment à l'ardoise !

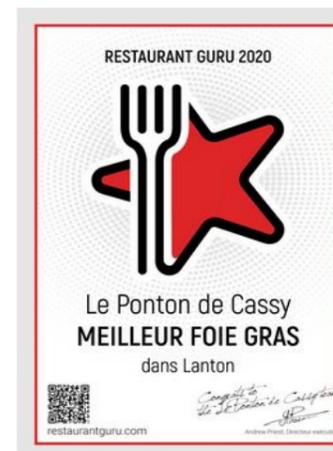
Selon nos arrivages, tartare de poisson, de viande, Entrecôte XXL 300g maturée, etc...



Tout nos produits transformés sont « fait maison »
Nous privilégions autant que possible les circuits courts et les produits régionaux.



Scannez &
Découvrez
notre site



Le menu des loustics 10,00 € enfant jusqu'à 12 ans !

Steak haché ou filet de poisson, Frites « maison » ou grenailles rôties
1 boule de glace et une boisson soft au choix

Les burgers de « Nono »

Le classique <i>GLU-LAI-SES-OEU</i>	14,90 €
(steak de bœuf race Aubrac, compotée d'oignons, brebis basque, sauce roquefort)	
Le gascon <i>GLU-LAI-SES-OEU</i>	15,90 €
(steak haché de canard, compotée d'oignons, brebis basque, sauce aux cèpes)	
Version « Rossini » classique ou gascon (médaillon de foie gras mi-cuit)	18,90 €

Tous les burgers sont élaborés avec des pains briochés « maison »

et accompagnés de frites maison et de salade !

Nos Desserts au choix

Dessert du jour ! <i>OEU-LAI-GLU</i>	8,00 €
Crème brûlée, parfum selon inspiration ! <i>OEU-LAI</i>	9,00 €
Moelleux choco noisette, coulis exotique <i>OEU-LAI-GLU-FRU</i>	10,00 €
Café ou Thé gourmand (assortiment de 4 mini desserts) <i>GLU-LAI-OEU-FRU-SOJ</i>	9,00 €

Et aussi

L'Assiette de 3 fromages affinés, salade verte <i>LAI</i>	9,00 €
Nos colonels artisanaux au choix (voir carte des glaces)	10,00 €
Nos glaces et nos sorbets Fleur de glace, maître artisan glacier !	
1 boules	2,90 €
2 boules	3,90 €
3 boules	4,90 €
Supplément chantilly	0,50 €
Cornet biscuit	0,50 €

GLU - LAI - OEU - FRU - SOJ selon parfum !

Liste des 14 allergènes alimentaires

gluten (GLU) - crustacés (CRU) - œufs (OEU) - poissons (POI) - arachides (ARA) - soja (SOJ) - lait (LAI) - fruits à coques (FRU) - moutarde (MOU) - céleri (CEL) - sésame (SES) - lupin (LUP) - mollusques (MOL) - anhydride sulfureux (SO2)

Apéritifs

Martini rouge ou blanc 5 cl	4,00 €
Bourbon Jack Daniels 4 cl	5,00 €
Whisky Moon harbour premium 4 cl (whisky de Bordeaux)	7,00 €
Ricard 3 cl	3,50 €
Suze 5 cl	3,50 €
Lillet rouge ou blanc 5 cl	3,50 €
Porto 5 cl	4,00 €
Campari 5 cl	4,00 €

Caféterie

Nespresso espresso 40 ml	1,50 €
Nespresso lungo 110 ml	3,00 €
Thés ou infusions	2,80 €
Chocolat chaud	3,00 €

Les boissons softs

Jus de fruits Granini 25cl (orange, pamplemousse, abricot, ananas, tomate, pomme)	4,00 €
Coca cola 33 cl	3,50 €
Coca Zéro 33 cl	3,50 €
Orangina 25 cl	3,50 €
Ice Tea 25 cl	3,50 €
Schweppes Indian Tonic	3,50 €
Perrier 33 cl	3,50 €
Diabolo	3,50 €
Sirop à l'eau (menthe, fraise, grenadine, pêche, citron...)	2,00 €
Diabolo	2,50 €
Abatilles Sainte Anne, gazeuse	50 cl 3,00 €
	100 cl 4,00 €



NESPRESSO

N'hésitez pas à nous contacter pour toute demande particulière.

Renseignements & réservations

05 56 26 80 75

Email : lepontondecassy@gmail.com