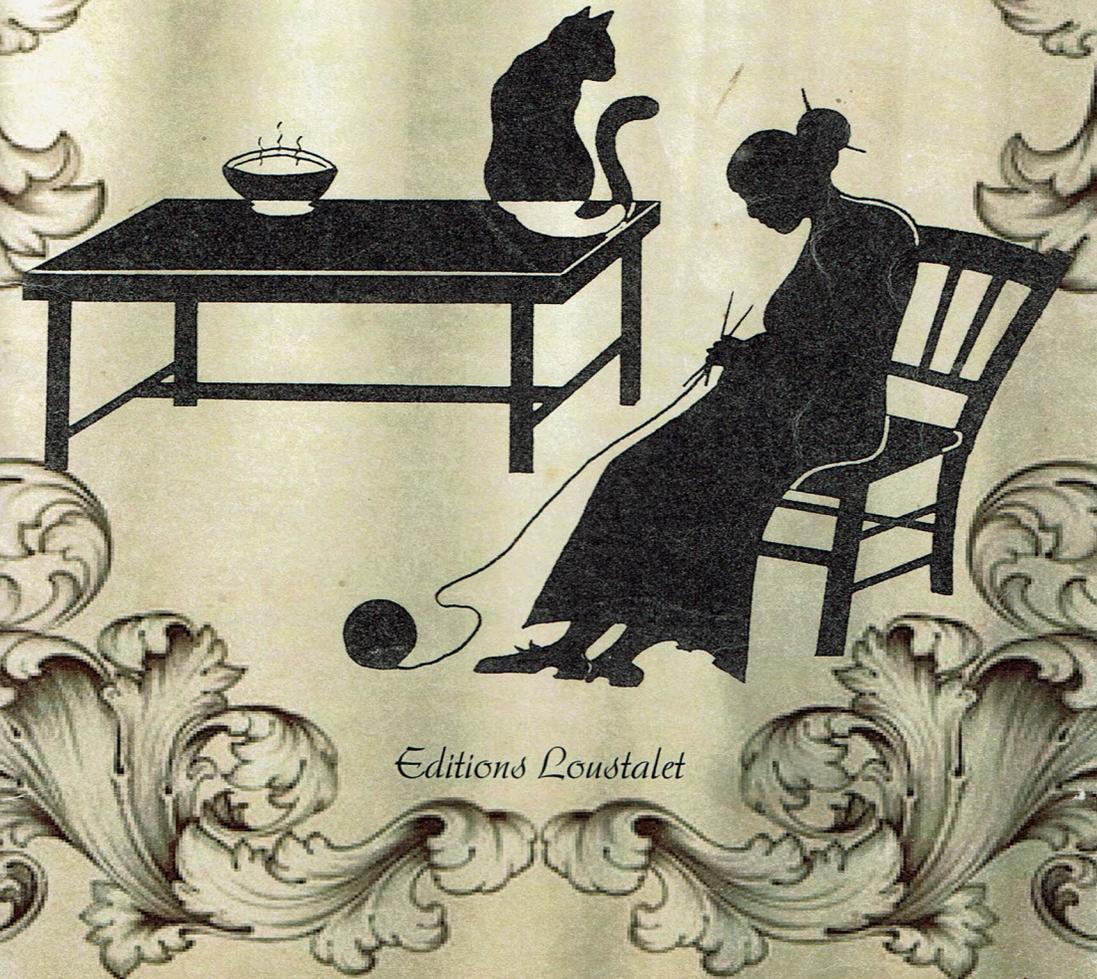


*Guide gastronomique*

# *La Table de Mamie Chat*



*Editions Loustalet*

## *La Table de Mamie Chat*

### *Les incontournables... entrées de Mamie Chat*

<i>Crème de Garbure</i>	10 €
<i>Carpaccio de foie gras gaillotine</i>	16 €
<i>Magret fourré au foie gras compote tiède de pommes vertes</i>	18 €
<i>Foie gras frais de canard au chocolat et caramel rouge et sa douceur de Maury Vieille Réserve</i>	20 €
<i>Foie gras de canard confit glace pruneaux</i>	19 €
<i>Noix de Saint Jacques aux pleurottes sur mâche</i>	21 €
<i>Crotin chaud au miel sur Mesclun toast à la confiture de figues violettes</i>	15 €
<i>Braserade de granny/boudin flambée au Calvados</i>	13 €
<i>Fricassée de pied de porc et tête de veau petits gris en Rioja</i>	15 €
<i>Asperges tièdes crème de Roquefort ventrèche snackée</i>	14 €

## *La Table de Mamie Chat*

### *Mais aussi... les plats de Mamie Chat*

<i>Goujonnette de saumon, jambon de Bayonne, Crème de haricots maïs, ail confit</i>	18 €
<i>Magret de canard au miel et aux épices</i>	19 €
<i>Filets de palombes au foie gras flambé à l'Jzzara vert</i>	23 €
<i>Queue de bœuf en Bourguignon, trompettes de la mort</i>	16 €
<i>Ris d'agneau aux cèpes</i>	20 €
<i>Grenadin de veau aux cèpes</i>	22 €
<i>Filet mignon de porc façon Saint Germain</i>	18 €
<i>Entrecôte grillée</i>	23 €
<i>Côte de bœuf 2 pers. (viande locale)</i>	52 €

## *La Table de Mamie Chat*

### *Mamie flatte les papilles...*

<i>Galette de broye, fruit de saison caramélisé</i>	9 €
<i>Tarte Tatin selon moi (2 personnes)</i>	16 €
<i>Roussanne de Monein, sauce caramel, chantilly mascarponne</i>	8 €
<i>Gâteau Basque de la maison</i>	6 €
<i>Coupe Maya</i>	8 €
<i>Fromage de nos Contrées</i>	10 €
<i>Café cona gourmand</i>	16 € (2 pers.) + 7 €/pers. supp.
<i>Profiterolles maison (chocolat ou caramel)</i>	10 €

## La cave de Mamie...

Domaine Caubet "Osez l'Escudé", blanc sec du Comté de Tolosan

Petit Manseng 75 cl : 21,00 € - Au verre : 6 €

Château de Cabidos "Gaston Phcebus" blanc sec Comté de Tolosan

Petit Manseng 75 cl : 22,00 €

Domaine Caubet "Osez l'Escudé", vin rosé du Comté de Tolosan

Cabernet franc 75 cl : 16,00 € - Au verre : 4 €

Château Laplace Aop vin rouge Madiran "Les deux vaches rouges"

100 % tannat 75 cl : 25,00 € - Au verre : 6 €

Domaine Caubet "Osez l'Escudé", vin rouge du Comté de Tolosan

Tannat, Cabernet franc, Merlot 75 cl : 18,00 € - 50 cl : 13 €

Château Bouscassé Aop "Les vieilles vignes"

Madiran 75 cl : 35,00 €

Château Montus Aop "Argile rouge"

Madiran 75 cl : 26,00 €

Domaine Caubet "Raffiat de Moncade", blanc demi doux

75 cl : 18,00 € - Au verre : 4 €

Château de Cabidos "Le Luy", vin blanc doux du Comté de Tolosan

75 cl : 20,00 € - 37,50 cl : 11 €

Château Bouscassé Aop, Pacherenc du Vic Billy "Vendemiaire"

50 cl : 28,00 €

*Après tout cela, un peu de repos/détente...*

*3 chambres d'hôtes toutes équipées* 60 €

*Douche, lavabo, wc, tv, wifi, bouilloire et petit-déjeuner compris  
(Boisson chaude et froide, pain, beurre, confiture maison,  
viennoiseries, miel).*

*Supplément de 5 €/pers pour un déjeuner sucré/salé paysan*

*(Sucré + jambon de Bayonne, fromage de brebis, œufs brouillés).*

*Rien que ça ?*

*Eh bien non !!!*

*Un hammam/sauna est aussi à votre disposition  
dans le prix de la chambre*

*Et comme après tout cela vous aurez besoin de détente,  
un salon détente/bibliothèque vous attend pour vous faire prendre  
conscience que vous êtes dans un lieu paisible à l'abri  
du vacarme urbain, de la cohue.*

*Une enclave sinon du paradis, du moins on s'en rapproche.*

## *Et tout le reste*

### *Le petit coin Tapas*

*où nous vous servirons pour 10 €  
des planches de tapas du moment  
avec le petit verre de vin qui va avec  
et tant que l'on est sur la lancée...  
casse-croûte tous les dimanches matin  
juste avant la messe dominicale  
fait de pieds de cochons, gras doubles, ou autres œufs  
ventrèche, accompagnés de fromage de brebis 10 €*

*Et pourquoi pas brunchs  
pour les lendemains de jours de fêtes*



Nos coordonnées :

Maison Loustalet

Restaurant La Table de Mamie Chat

Bar à tapas

Chambres d'hôtes / Hammam / Salon détente

Fermé le mercredi et le dimanche soir

30 chemin de Cabidos

64410 Arzacq- Arraziguët

Tél. 05 59 02 76 18

06 08 54 66 44