

Le Bistrot de la Mère Michette

Apéritifs 3€

Spritz
Sangria
Bière Pression et bouteille
Alcools traditionnels

SOFTS : 2.50€
Coca, Ice Tea, Jus de fruits, limonade,
Ogeu

Boissons Chaude

Café 1.50€
Grand Crème 2€
Chocolat, Thé, Infusion 2.50€

Carte des Vins

	Verre	75cl
<u>Blanc :</u>		
UBY Côte de Gascogne sec	3€	15€
CHARDONNAY Javelles sec	4€	18€
PACHERINC de Vic Bilh doux	5€	26€

<u>Rosé :</u>		
UBY Côte de Gascogne	3€	15€
CINSAULT Javelles	4€	18€
PROVENCE Cavalier	4€	20€

<u>Rouge :</u>		
UBY Gascogne	3€	15€
MERLOT Javelles	4€	20€
BEARN Guilhemmas	4€	22€
MADIRAN Lafitte Teston	4€	22€
GRAVES Archambeau	5€	28€
RIOJA Reserva Baron de Ley	5€	30€

Entrées

Pyramide de Chistora de Pampelune 7€
et sa tranche de pain grillé frotté à l'ail, aux pommes basques

Folies Béarnaises 8€
(composition de 4 charcuteries du Béarn : jambon de pays, chorizo, saucisson, rillettes)

Camembert rôti au Chorizo 8€
(cassolette de camembert à la crème d'échalote, aux herbes et au chorizo)

Os à Moelle 9€
(3 os rôtis au four, au gros sel et mignonette, pain grillé, duxelle de champignon et tomates fraîches au basilic)

Salade de chèvre chaud 10€
sur fond de salade, bûche de chèvre chaud au miel et herbes sur toast et sa ventrèche fumée grillée

Salade Navarraise 10€
sur lit de salade, saumon fumé et fromage de brebis de Navarre, amandes grillées et mimosa

Duo de Foie Gras 12€
(foie gras mi-cuit et foie gras poêlé, pain et brioche grillée, compotée de figues et d'oignons)

Le Bistrot de la Mère Michette

Plats

Bavette à l'échalotte (200g) Cuisson à la Plancha, échalotes confites au vinaigre de Xérès	14€
Pavé de Porc du Béarn Confit cuisson au thym basse température	15€
Cuisse de Canard Confite	16€
Souris d'agneau confite (300g) Cuisson au Romarin basse température	18€
Magret entier grillé (300g) à la sauce de saison	18€
Entrecôte aux cèpes (300g) à la crème de cèpes et morceaux	21€
Côte à l'os (1,2kg) avec Padron, Guindillas et Piquillos	48€
Pavé de saumon aux Piquillos cuit à la plancha	16€

Tous nos plats sont accompagnés de pommes sautées campagnardes et salade

Menu Enfant 6,50€

Steak Haché
Pommes Sautées
Dessert du Menu

Tous les jours Menu du Marché 4 formules

Formule 1 14€
Entrée/Plat ou Plat/Dessert

Formule 2 17€
Entrée/Plat/Dessert

Entrée

Plat

Dessert

Entrée ou Dessert seul
5€

Formule 3 20€
Entrée/Plat/Dessert/Vin/Café