

FORMULES du MIDI

Tous les midis sauf dimanches et jours fériés

entrée + plat : 16,00 €

plat + dessert : 14,00 €

entrée + plat + dessert : 18,00 €

(voir tableau)

MENU GOURMAND 28,50

Salade landaise

Cassolette de fruits de mer sauce armoricaine

Saumon fumé et crevettes sauce vierge à la framboise

Salade de la mer (marinade de fruits de mer)

Dos de cabillaud sauce chorizo / purée et légumes

Chipirons à l'armoricaine / riz Basmati

Cuisse de canard confite / pommes de terre et salade

Crème brûlée, vanille bourbon

Coupe Nougat glacé, coulis de fruits rouges, chantilly

Fromage de brebis, confiture de cerise

Brioche façon pain perdu, caramel beurre salé

Aucun changement dans le menu

MENU ENFANT à 11,00 €

Assiette de saucisson

Galette 2 ingrédients au choix

(jambon, chorizo, chèvre, gruyère, œuf, tomate, champignons)

Pilons de poulet / Purée de pommes de terre

1 boule de Glace

1 Fromage blanc au sucre

1 crêpe sucre

ENTREES

Salade aux noix 4,00

Salade de chèvre chaud (miel et amandes) 6,00

Salade landaise 8,00

(salade, gésiers, lardons, champignons, magret fumé, pignons)

Assiette de charcuterie 12,00

(jambon de Bayonne, chorizo, pâté basque, saucissons, guindillas)

Cassolette de fruits de mer 10,00

(sauce à l'armoricaine)

Assiette de foie gras « maison » 20,00

(salade au vinaigre de noix, chutney de figues et toasts)

SALADES REPAS

Salade SUD OUEST 19,00

(salade, tomate, gésiers, lardons, champignons, foie gras, asperges, magret fumé, pignons)

Salade de CHEVRE CHAUD (grand format) 12,00

(salade, tomate, courgette, crispy oignons, toasts de chèvre chaud au miel et amandes)

Salade PAYSANNE 16,00

(salade, tomate, brebis, guindillas, jambon de Bayonne, pâté Basque)

Salade ATLANTIQUE 19,00

(salade, tomate, marinade de fruits de mer, toast au saumon fumé, crevettes aux amandes)

PLATS et ASSIETTES COMPOSEES

OMELETTE Tradition 14,00

gruyère, jambon blanc, pommes de terre, salade

Assiette BAIONA 20,00

(Jambon de Bayonne, tranche de magret de canard, fromage de brebis, pommes de terre, salade landaise)

CARPACCIO de bœuf 17,00

(pesto, dés de légumes, fromage de brebis, pommes de terre, salade)

MAGRET DE CANARD (entier) au miel 24,50

gratin dauphinois, poêlée de légumes

DOS DE CABILLAUD sauce chorizo..16,00

purée de pommes de terre, poêlée de légumes

GALETTES de SARRASIN

COMPLETE œuf, gruyère, jambon blanc 11,00

ANDALOUSE gruyère, œuf, chorizo, poivrons et oignons frits 12,00

CAPRI chèvre chaud, miel, noix 9,00

FERMIERE gruyère, jambon blanc, champignons 11,00

CHATELAINE gruyère, jambon blanc, œuf, champignons 12,00

VEGETARIENNE légumes poêlés, tomates cerise, graine de lin 11,00

MONSIEUR SEGUIN gruyère, jambon blanc, chèvre chaud 11,00

COMPLETE MAGRET gruyère, œuf, magret frais et magret fumé 13,50

SAVOYARDE Reblochon, lardons, oignons et pommes de terre 14,50

GUÉMÉNÉ Andouille, oignons, crème au cidre et moutarde à l'ancienne 12,50

BASQUE œuf, fromage de brebis, piperade maison, ventrèche 13,50

BOUDIN NOIR Boudin basque, pommes au piment d'Espelette 13,50

IRATI fromage de brebis, œuf, jambon de Pays 12,00

GASCONNE gruyère, mijoté de gésiers, lardons et champignons 14,00

BALTIQUE saumon fumé, tranche de chèvre chaud 15,00

NORVEGIENNE épinards à la crème, saumon fumé 15,00

SAINT-JACQUES fondue de poireaux, noix de St Jacques poêlées 19,50

GERSOISE foie gras poêlé pommes cuites, tartine de foie gras 21,00