

FORMULES du MIDI

Tous les midis sauf dimanches et jours fériés

entrée + plat : 17,00 €

plat + dessert : 15,00 €

entrée + plat + dessert : 19,00 €

(voir tableau)

MENU GOURMAND 29,50

Tous les jours midi et soir

Salade landaise (gésiers, lardons, champignons, magret fumé, asperges, pignons)

Cassolette de fruits mer à l'armoricaine (crevettes, moules, calamars, légumes)

Saumon fumé et crevettes sauce vierge à la framboise, toasts

Soupe de poissons (croûtons, rouille, gruyère)

Filet de bar duo de pesto / purée et poêlées de légumes

Chipirons à l'armoricaine / riz Basmati

Cuisse de canard confite / pommes de terre à la persillade 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 et pomme cuite

ENTREES

Salade aux noix 4,00

Assiette de charcuterie 12,50

(jambon de Bayonne, chorizo, pâté basque, saucisson cendré, lomo séché, guindillas)

Salade de chèvre chaud au miel 8,00

(amandes grillées, courgette, crispy oignons)

Salade landaise 11,00

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

Cassolette de fruits de mer 10,00

(moules, crevettes calamars, légumes, 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 et champignons, foie gras, asperges, magret fumé, pignons)

Salade de CHEVRE CHAUD (grand format) 14,00

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

Salade PAYSANNE 16,00

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

PLATS

OMELETTE Tradition 14,00

(cuisson sur crêpière)

gruyère, jambon blanc, pommes de terre, salade verte

Assiette BAIONA 21,00

Jambon de Bayonne, magret de canard, fromage de brebis,
pommes de terre à la persillade, salade landaise

Cuisse de canard confite 18,00

pommes de terre à la persillade, salade verte

CARPACCIO de bœuf 17,00

pesto vert, dés de légumes, fromage de brebis, pommes de terre, salade verte

MAGRET de canard (entier) au miel 24,50

gratin dauphinois, poêlée de légumes

Filet de Merlu à l'ail confit au Xérès 16,00

purée de pommes de terre, poêlée de légumes

Filet de bar au beurre, duo de pesto 19,00

purée de pommes de terre, poêlée de légumes

Chipirons à l'armoricaine / Riz basmati 20,00

MENU ENFANT 11,00

Assiette de saucisson

Galette 2 ingrédients au choix

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

ou

Pilons de poulet / Purée de pommes de terre

1 boule de Glace ou 1 Fromage blanc au sucre ou 1 crêpe sucre

GALETTES de SARRASIN

Toutes nos galettes sont servies avec un bouquet de salade verte,
vinaigrette maison à la moutarde à l'ancienne
Les galettes sont tournées à la commande, merci de votre patience

COMPLETE œuf, gruyère, jambon blanc 11,50

ANDALOUSE gruyère, œuf, chorizo, poivrons et oignons frits 12,50

CAPRI chèvre chaud, miel, noix 10,00

FERMIERE gruyère, jambon blanc, champignons 11,00

CHATELAINE gruyère, jambon blanc, œuf, champignons 12,50

VEGETARIENNE légumes poêlés, œuf, graine de lin 12,50

MONSIEUR SEGUIN gruyère, jambon blanc, chèvre chaud 12,00

COMPLETE MAGRET gruyère, œuf, magret frais et magret fumé 13,80

SAVOYARDE Reblochon, lardons, oignons et pommes de terre 14,80

GUÉMENÉ Andouille, oignons, crème au cidre et moutarde à l'ancienne 13,00

BASQUE œuf, fromage de brebis, piperade maison, ventrèche 14,00

BOUDIN NOIR Boudin basque, pommes au piment d'Espelette 14,00

IRATI fromage de brebis, œuf, jambon de Pays 12,50

GASCONNE gruyère, mijoté de gésiers, lardons et champignons, magret fumé 15,00

NORVEGIENNE épinards à la crème, chèvre chaud, saumon fumé 16,00

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

PLATS

OMELETTE Tradition 14,00

(cuisson sur crêpière)

gruyère, jambon blanc, pommes de terre, salade verte

Assiette BAIONA 21,00

Jambon de Bayonne, magret de canard, fromage de brebis,
pommes de terre à la persillade, salade landaise

Cuisse de canard confite 18,00

pommes de terre à la persillade, salade verte

CARPACCIO de bœuf 17,00

pesto vert, dés de légumes, fromage de brebis, pommes de terre, salade verte

MAGRET de canard (entier) au miel 24,50

gratin dauphinois, poêlée de légumes

Filet de Merlu à l'ail confit au Xérès 16,00

purée de pommes de terre, poêlée de légumes

Filet de bar, duo de pesto 19,00

purée de pommes de terre, poêlée de légumes

Chipirons à l'armoricaine / Riz basmati 20,00

MENU GOURMAND 29,50

Tous les jours midi et soir

Salade landaise (gésiers, lardons, champignons, magret fumé, asperges, pignons)

Cassiolette de fruits mer à l'armoricaine (crevettes, moules, calamars, légumes)

Saumon fumé et crevettes sauce vierge à la framboise, toasts

Soupe de poissons (croûtons, rouille, gruyère)

Filet de bar duo de pesto / purée et poêlées de légumes

Chipirons à l'armoricaine / riz Basmati

Cuisse de canard confite / pommes de terre à la persillade 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 et pomme cuite

PLATS

OMELETTE Tradition 14,00

(cuisson sur crêpière)

gruyère, jambon blanc, pommes de terre, salade verte

Assiette BAIONA 21,00

Jambon de Bayonne, magret de canard, fromage de brebis,
pommes de terre à la persillade, salade landaise

Cuisse de canard confite 18,00

pommes de terre à la persillade, salade verte

CARPACCIO de bœuf 17,00

pesto vert, dés de légumes, fromage de brebis, pommes de terre, salade verte

MAGRET de canard (entier) au miel 24,50

gratin dauphinois, poêlée de légumes

Filet de Merlu à l'ail confit au Xérès 16,00

purée de pommes de terre, poêlée de légumes

Filet de bar, duo de pesto 19,00

purée de pommes de terre, poêlée de légumes

Chipirons à l'armoricaine / Riz basmati 20,00

MENU GOURMAND 29,50

Tous les jours midi et soir

Salade landaise (gésiers, lardons, champignons, magret fumé, asperges, pignons)

Cassiolette de fruits mer à l'armoricaine (crevettes, moules, calamars, légumes)

Saumon fumé et crevettes sauce vierge à la framboise, toasts

Soupe de poissons (croûtons, rouille, gruyère)

Filet de bar duo de pesto / purée et poêlées de légumes

Chipirons à l'armoricaine / riz Basmati

Cuisse de canard confite / pommes de terre à la persillade 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 et pomme cuite