

# Tapas



Planche de jambon de Porc Noir de Bigorre AOP 20 mois d'affinage ( <i>Salaisons de l'Adour à Louey</i> ), tranché à la minute	21€
Planche de charcuteries de chez <i>Pardon</i> ( <i>Coarraze</i> ) tranchées à la minute	16€
Nos 5 croquettes de Foie Gras du Sud Ouest	10€
Notre pot de pâté Bigourdan ( <i>porc, foies de volaille, oignon, ail rose de Lautrec, Jurançon blanc ...</i> )	10€
Cornet de frites maison	4€

# Entrées



entrée/ plat

Asperges blanches des Landes, oeuf parfait 64°C  
et truffe noire 14€ / 21€

Salade des Platanes 14€ / 21€  
*autour du canard du Sud Ouest: magret séché par nos soins, gésiers confits et toast de notre Foie Gras mi-cuit parfumé à l'Armagnac (Domaine de Latraou)*

Salade de crottins de chèvre panés et lard de Porc Noir 12€ / 18€  
*(ferme de la Clique à Ossun et Pardon à Coarraze)*

Truite des Pyrénées (*Lau Balagnas*) en gravelax 12€ / 18€  
*roquette, fraise et radis croquants à l'huile de sésame grillé*

# Plats



Poisson du moment	28€
Magret de canard du Sud Ouest en portefeuille sauce à la myrtille	25€
Traditionnel tartare de boeuf français taillé au couteau et préparé par nos soins	25€
Médailon de veau français farçi à l'ail des ours <i>cuit en basse température</i>	25€
Burger de boeuf français pain moelleux aux graines, crème de chorizo de chez <i>Pardon</i> , fromage de brebis, roquette, tomate et oignons rouges snakés	20€

**Garniture au choix pour les plats :** Frites et salade  
ou légumes du moment



# Desserts

*merci de les commander  
en début de repas*

Planche de 3 fromages des Pyrénées 9€  
et notre confiture de tomate verte

Notre croustade aux pommes flambées à l'Armagnac 9€  
du *Domaine Latraou* et sa glace pruneaux-armagnac (*Praline et Marguerite à Sénac*)

Notre tartelette aux fraises revisitée 9€  
parfumée au citron vert

Notre cheesecake noisette - chèvre - miel de thym 9€  
sablé aux noisettes, crème au fromage blanc de chèvre (*ferme de la Clique à Ossun*),  
miel de *La Galinette*

## Nos coupes glacées (*Praline et Marguerite*)

**Irish coffee** : glace vanille, glace café, Baileys+Whisky (2cl) et chantilly 10€

**Pina colada** : glace coco, sorbet ananas et Malibu (2cl) 9€

**Colonel** : 2 boules de citron vert et Vodka Absolut (2cl) 9€

**Créole** : 2 boules rhum raisin et Rhum Bacardi (2cl) 9€

Coupe 1 boule 4€

Coupe 2 boules 6€

Coupe 3 boules 8€

Supplément chantilly maison 1€

**Glaces:** vanille, chocolat du Mexique, café, caramel beurre salé, spéculoos,  
coco, rhum-raisin, pruneau-aramagnac, menthe-choco, pistache, yaourt,  
bueno

**Sorbets:** fraise, framboise, myrtille, citron vert, ananas



# Menu Enfant à 11€

(Pour les moins de 10 ans)

**Un verre au choix:** Coca-Cola, Sirop à l'eau, Jus de Pomme, Jus d'Orange, Jus d'Ananas

Aiguillettes de poulet panées- Frites maison

\*\*\*

1 boule de glace *Praline et Marguerite*

## Formules du Jour

**Tous les midis sauf le week-end et les jours fériés**

Entrée, Plat et Dessert	17€
Entrée et Plat OU Plat et Dessert	15€
Plat	13€