

# menu Régalien

du midi (lunch only)

ENTREE + PLAT + DESSERT 25 €

\* ENTREE + PLAT / PLAT + DESSERT 21 €

Œuf poché bio façon Florentine

ou

Champignons farcis aux légumes , ✓  
Jeunes pousses, croûtons et Pickles

\*\* \*\* \*

Boudin noir du Béarn,

Ecrasé de pommes de terre et sauce moutarde à l'ancienne

ou

Retour de la criée,

Poêlée de Butternut et graines de Courge

ou

Plat végétarien ✓

(Samoussa de légumes et Coriandre, crème de pois chiches, Feta et cacahuètes torréfiées)

\*\* \*\* \*

Assiette de fromage du moment

ou

Tarte Bourdaloue et chocolat fondu

ou

Clafoutis pommes et raisins

## Suggestion de vin au verre :

- Blanc : Anjou Famille Ogereau , Chenin sec 2024 vin Bio ...6,50 €
- Rouge : Cahors, Château les Croisille, cuvée Calcaire, vin Bio et Demeter 2022...7 €
- Rosé : Bordeaux rosé Château Bourdieu La Valade 2024...6 €

## Les softs :

Euskola original (cola Basque), Euskola Zéro ou Limonade Lorina 33cl...4,50 €

Bière blonde bio Basque sans alcool « Getaria »...6 €

Thé vert glacé maison Nature, Sirop d'agave, Pêche ou Jasmin...6 €

Unaju...5,30€ (Fraise Basilic, Pêche mélisse, Pamplemousse/sureau, Citron/menthe, Abricot/thym)

\* Menu 2 plats du midi : du mardi au vendredi (hors jours fériés) et pour les groupes jusqu'à 8 personnes