

- POUR VOS APÉRITIFS ET ENTREES -

= € =

- Calamars à la Romaine sauce tartare par: - 12 10
- 18 14
- Assiette de couteaux persillés par: - 12 11
- 18 15
- Assiette de fritures sauce tartare par: - 12 13
(calamars, pépites d'encornets, accras) - 18 19
- Assiette de croquetas au jambon ibérique par: - 12 12
- 18 18
- Assiette de foie gras maison 14
- Planche à partager (4 accras, 4 calamars,
4 croquetas au jambon ibérique, pâté de campagne 90g,
Bresaola, jambon de Parme, fromage de brebis au
piment d'Espelette) 24

- LES SALADES -

(Salade, tomates, oignons rouges, poivrons et champignons)

- Landaise (gésiers confits, magret séché, foie gras) 19,50
- César revisitée (poulet pané aux cornflakes,
croutons, copeaux de grana padano, sauce César maison) pte: 14
gde: 18
- Chèvre chaud (bruschetta, chèvre, miel, noix
et jambon de Parme) pte: 14
gde: 18
- 2 vols au vent aux lardons et cerizo, salade 16

- SUGGESTION DU JOUR.

- Ris de veau à la vigneronne (vin rouge, oignons,
champignons, tortilles et crème), tagliatelles 28

- LES PLATS (les frites que nous servons sont urnaises)

= € =

• Lasagnes maison boeuf et gorgonzola (boeuf, courgettes fraîches, tomate provençale, béchamel, gorgonzola), salade	18
• Tagliatelles Carbonara (crème, lardons, oignons, œuf)	14
• Tagliatelles St Jacques (St Jacques fraîches, échalotes, crème et vin blanc doux)	21
• Tagliatelles Burrata (sauce tomate, burrata, pesto)	17
• Tagliatelles Gorgonzola et pancetta grillée (6 tranches)	15
• Raviolis à la truffe, crème aux champignons et truffe d'été (supplément foie gras = 6€)	19,50
• Raviolis au jambon cru sauce gorgonzola	16
• Casserole de gnocchis gratinés (gorgonzola, lardons, emmental), salade	16
• Bavette d'Aloyau grillée, frites salade (supplément foie gras = 6€)	270g: 23 360g: 33
• Agnol 1GP entier (400g) grillé, frites salade (supplément foie gras = 6€)	27
• Escalope de Veau Toscane (champignons, jambon d'York, emmental et crème), gratinée au feu, tagliatelles	18,50
• Burger au boeuf (boeuf haché, fromage de brebis au piment d'espelette, pancetta grillée, sauce burger, pickles d'oignons, poivrons confits, salade, tomate), frites	18,50
• Burger aux St Jacques (St Jacques fraîches, sauce tartare, pancetta grillée, pickles d'oignons, poivrons confits, salade, tomate), frites	22
• 6 grosses crevettes grillées et persillées, salade	21,50
• Filet de Sandre (200g), tagliatelles et compotée de tomates maison	20

Tout changement de garniture = supplément de 2€.

- LES DESSERTS -

= € =

- Tiramisù maison (spéculoos, café et whisky) 6.50
- Panna Cotta maison coulis au choix (fruits rouges, miel, mangue, chocolat chaud ou caramel) 5.50
- Fromage blanc aux fruits du mendiant et miel 6
- Brioche façon pain perdu Nutella ou confiture de lait maison 6.50
- Tarte au chocolat maison 6.50
- Far breton maison, glace vanille et chantilly 7
- Coupe Kahlúa (1 boule café, 1 boule praliné, Kahlúa et chantilly) 8
- Coupe Neugat (2 boules neugat de Nantélimar, Nutella, Spéculoos et chantilly) 8
- Dame blanche (2 boules vanille, chocolat chaud et chantilly) 6.50
- Coupe Piégeoise au choix (café, Coco, caramel ou chocolat) 6.50
- After 8 (2 boules menthe, Get 27 et chantilly) ou Cdonel 8
- Coupe fraîcheur (1 boule ananas, 1 boule fraise, 1 boule citron vert, Rhum blanc et chantilly) 9
- Coupes de glace:
 - 1 boule 3
 - 2 boules 4.50
 - 3 boules 6
- Café gourmand:
 - Far breton maison
 - glace vanille
 - Fromage blanc coulis fruits rouges
 7
- * Supplément chantilly ou coulis au choix 1.50

- MENU COMPLET: 25€ (23€ à emporter)

- FORMULE MIDI: 19€ (entrée plat ou plat dessert)

Vol au vent aux légumes et chorizo

ou
Salade de gésiers

ou
Calamars à la romaine sauce tartare, par 8

ou
Salade de chèvre chaud

ou
Couteaux persillés par 12 (+3€)

=
Demi magret grillé, frites (+2€)

ou
Pièce de bœuf grillée, frites

ou
Bavette de veau grillée, sauce gorgonzola, frites

ou
Ravioles au jambon cru sauce gorgonzola

ou
Filet de Sandre, tagliatelles et compotée
de tomates maison

=
Panna Cotta maison croustis au choix

ou
Far breton maison chantilly

ou
Crêpes à la confiture de lait, chantilly

ou
Pousse au chocolat maison (+1,50€)

ou
Tiramisù maison (+1,50€)