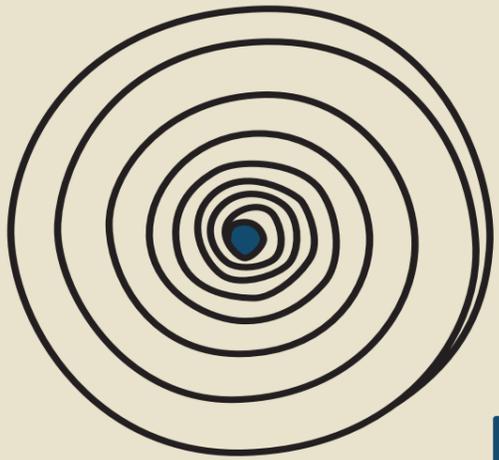


Café du passage

5, place Reine Marguerite - 64000 Pau

05 59 06 29 17



MENU DU JOUR servi exclusivement le midi hors jours fériés et dimanche

PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR	16 €
PLAT DU JOUR	13 €



PLATS À EMPORTER

VOIR TABLEAU

MENU MINOTS -12 ANS

NUGGETS MAISON OU STEAK HACHÉ (origine France)	12 €
+ FRITES MAISON + GLACE SURPRISE + SIROP À L'EAU	

Burgers

MARGOT Steak haché, cheddar, ventrèche, oignons, tomate, salade, frites maison	18 €
MARGOT XL (Double steak haché)	22 €
OSSAU Agneau effiloché, brebis, sauce au thym, oignons, tomate, salade, frites maison	18 €
VEGÉ Steak de haricots rouges et quinoa, guacamole, oignons, tomate, salade, frites maison	18 €
BLUE CHEESE Steak haché, oignons confits, bleu, ventrèche, tomate, salade, frites maison	18 €
CHICKEN Poulet croustillant, emmental, sauce BBQ, salade, tomate	14,5 €

• LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE •

ENTRÉES À PARTAGER

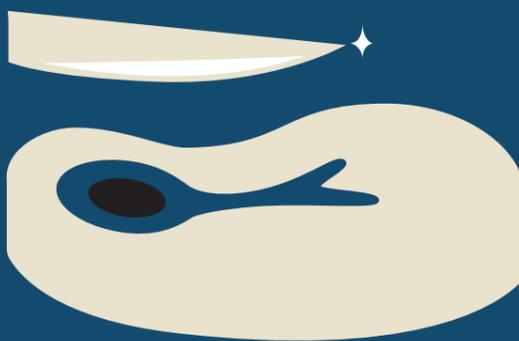
(NE PEUT PAS CONSTITUER LE PLAT PRINCIPAL)

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES DE CHEZ DIDIER JUNQUA HALLES DE PAU	21 €
CHIPIRONS FRITS, AÏOLI	15 €
PATE DE CAMPAGNE AU PIMENT D'ESPELETTEDE CHEZ DIDIER JUNQUA HALLES DE PAU (200 G)	9 €
PIMENT DE PADRON (300 G)	12 €
PAN CON TOMATE	7 €
FROMAGE DE PAYS (BREBIS)	8 €
PANIER CAMPAGNARD Pâté de campagne, ficellous, rilette, camembert, pain toasté, aïoli	21 €

PLANCHES/SALADES

17€

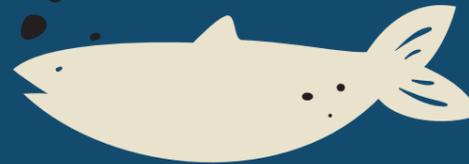
CHEVRE CHAUD fromage de chèvre sur toasts, betterave chioggia, pickles de carotte, fèves, agrumes, fruits secs et graines, mesclun	
FISH Tataki de thon et tartare de truite, sésame-citron vert-gingembre, truite des Pyrénées fumée et crème cheese, mesclun et pain brioché	



PLAT À PARTAGER

CÔTE DE BŒUF (1.2KG) frites maison, piments de Padrón, « sauce chimichuri » à discrétion	59 €
---	------

VIANDES & POISSONS
(ORIGINE FRANCE)
SELON ARRIVAGE



TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU À LA « JERK » Frites maison, mesclun	18 €
ENTRECÔTE DE BŒUF (~ 350 G) Mesclun, frites maison, « sauce chimichuri » à discrétion	26 €
CHIPIRONS AU CHORIZO pesto au basilic, tomates, riz noir	19 €
THON MI-CUIT À LA PLANCHA Citron, olives, coriandre, légumes de saison	24 €
TATAKI DE THON au gingembre, sésame et citron vert, chutney de mangue & frites maison	20 €

DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES	12 €
VIENNOIS MAISON AU CHOCOLAT	7 €
TIRAMISU	8 €
CHEESE CAKE CITRON VERT SPÉCULOOS	8 €
PROFITEROLES MAISON	8 €
BRIOCHE PERDUE Glace vanille, caramel beurre salé	8,5 €
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	8 €
DAME BLANCHE	7 €
CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS	7 €
BABA AU RHUM & chantilly	9 €



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION



Les bières

PRESSIONS	25 cl	50 cl
JUPILER 5,2°	4	8
LEFFE BLONDE 6,6°	5	9
GOOSE IPA 5,9°	5	9
BIERE DU MOMENT	5	9
PICON BIÈRE	4	8

BOUTEILLES	25 cl	27,5 cl	33 cl
CORONA 4,5°			5
DESPERADOS 5,9°			5
CHIMAY BLEUE 9°			5
LIEFMANS CERISE 3,8°	5		
TOURTEL		4	
CIDRE BRUT 5°	5		

Les apéritifs

	20 cl	1 l
SANGRIA ROSÉE MAISON verre ou litre	5	22
		2cl
LES ANISÉS Pastis, Ricard		4
		5cl
LILLET TONIC Lillet blanc (5cl), tonic, concombre ou Lillet rosé (5cl), tonic, citron vert		7
	6 cl	12 cl
KIR VIN BLANC SAUVIGNON Cassis, mûre ou pêche		5
KIR ROYAL CHAMPAGNE BRUT		8
MARTINI, PORTO, SUZE, CAMPARI		5

AVEC SOFT	2 cl	4 cl
WHISY, RHUM, GIN, VODKA	4	6
+ SOFT	6	7,5

Les digestifs

	2 cl	4 cl	6 cl
ARMAGNAC, COGNAC	6	9	
EAU DE VIE prune, poire, framboise	5	8	
GET 27, PATXARAN			6
BAILEYS			6
CREME CABANEL sur glace : menthe, citron, mandarine			6
RHUM ET WHISKIES (voir carte)			

Cocktails

PIMM'S LIMONADE Pimm's (6cl), concombre, menthe, fruits, limonade	8
SPRITZ APEROL Aperol (6cl), Prosecco, eau gazeuse, orange	8
MAI-TAI rhum blanc (2cl), rhum brun (3cl), sirop orgeat, cointreau (2cl), citron vert	9
BLUE BANANA curacao (3cl), rhum blanc (2cl), banane, passion, citron vert	8
MOJITO Rhum Havana (4cl), citron vert, sucre, menthe fraîche, eau gazeuse	8
MOJITO Fraise, Framboise, Passion	8,5
WHISKY SMASH whisky (6cl), citron jaune menthe, sucre	8
PINA-COLADA Rhum (6 cl), lait, coco, jus d'ananas	8

Les sans alcool

SPICY BANANA ananas, banane, framboise, citron vert, piment	7
ALMOND PINA ananas, orgeat, citron vert, menthe	7
NARANJA TONIC jus d'orange, citron, concombre, tonic	7

GIN-TONICS

CLASSIC TONIC Gin Tanqueray (4cl), zeste de lime, tonic	8
CUCUMBER Gin BOMBAY Sapphire (4cl), tonic, tranches de concombre	9,5

Les boissons fraîches

SODAS (25 ou 33cl)	3,5
JUS DE FRUIT (20cl) Orange, pomme, abricot, fraise, ananas, tomate	3,5
JUS DE FRUIT PRESSÉS Orange ou citron	5
SIROP À L'EAU Grenadine, fraise, menthe, pêche, citron, orgeat	3

LES EAUX MINÉRALES

VITTEL (25 cl) 3, (50 cl) 4
SAN PELLEGRINO (50 cl) 4, (1 l) 7
PERRIER (33cl) 3,5

Les boissons chaudes

CAFÉ, DÉCA	1,9
CAPPUCCINO	3,8
CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS	4
INFUSION, TISANE DU BERGER	3,5
THÉS, Ceylan, Earl grey, vert ou jasmin, vert de chine, vert à la menthe	3,5
IRISH COFFEE	9