

Les entrées

Assiette de foie gras de canard maison		16,00€
Salade d'Été (Salade, crudités, jambon Italien, melon, mozzarella* et coulis de basilic)	Petite : 12,00€ Grande : 16,00€	
Salade Del Mar (Salade, crudités, Saumon fumé et croustillant** de scampi à la coriandre)	Petite : 12,00€ Grande : 16,00€	
Salade crousti chèvre (Salade, crudités, melon, jambon forêt noire et beignet de chèvre au miel)	Petite : 12,00€ Grande : 16,00€	
Salade folle (salade, crudités, fruits frais et une tranche de foie gras de canard maison)		18,50€
Salade méli-mélo (salade, crudités, fruits frais, jambon italien et copeaux de *parmesan)	Petite : 12,00€ Grande : 16,00€	

Les plats

Paleron bovin confit sauce au sirop d'érable	20,00€
Burger landais (galette de pomme de terre**, jambon cru, steak haché, sauce cognac* et foie gras poêlé)	32,00€
Escalope de poulet panée et gratiné au cabécou (au flocon d'avoine, jambon forêt noire et sauce tomate)	19,50€
Filet de bœuf au copeaux de parmesan* ou *sauce cognac	23,00€
Filet de bœuf Ti' resto (avec une tranche de foie gras terrine)	38,00€
Magret de canard(environ 200gr) sauce miel et gingembre	20,00€
Filet de bœuf Rossini (foie gras poêlé et sauce cognac*)	38,00€

Les Pâtes et Risotto

Pâtes** au scampi et à la *crème d'ail	14,30€
Pâtes** au pesto* maison et cubes de brebis	13,90€
Pâtes** carbonara*	12,00€
Risotto aux scampi à la *crème d'ail et petits légumes	15,90€
Risotto au chorizo et petits légumes*	15,90€

Menu enfant 8,00€

Pâtes ou risottos au choix et 2 boules de glace

Allergène : *(lait) , **(gluten)

Menu gourmand complet 36€
Formule entrée et plat à 30€ ou Plat et dessert à 26€

Entrées au choix

Assiette de foie gras de canard maison (supplément de 4€)

ou

Salade Del Mar

ou

Salade d'Été

ou

Salade crousti chèvre

Plats au choix

Poisson au choix(sur l'ardoise au mur)

ou

Magret de canard(environ 200gr) sauce miel et gingembre

ou

Paleron bovin confit sauce au sirop d'érable

ou

Escalope de poulet panée

Dessert

Dessert ou glaces au choix

Nos desserts

Tarte tatin** fait maison et sa boule de *glace vanille 7,50€

Crème *brûlée 7,50€

Moelleux** au chocolat fait maison et sa boule de *glace vanille 7,50€

Profiteroles* fait maison ** ½ profiterole 4,00€ 7,50€

Banana Split (banane, *glace fraise chocolat vanille et chocolat chaud) 7,50€

Crumble** pommes et fruits rouges fait maison 7,50€

Assiette gourmande 7,50€

Assiette de fromages 7,50€

Minis baba au rhum maison fait maison 7,50€

Nos glaces

Café ou chocolat liégeois 7,50€

Coupe glaciale au chocolat chaud (glace menthe) 7,50€

Dame blanche 7,50€

Coupe colonel 7,50€

Coupe Le Ti'Resto (3 sorbets avec champagne, jus d'orange et cointreau) 8,50€

Sorbet arrosé à l'eau de vie (mirabelle ou pomme ou poire) 8,50€

Boule de glace 2,00€

(nos parfums de *glace et sorbet : vanille, café, chocolat, menthe, fraise, pistache, mirabelle, passion, poire, pomme, framboise, coco et ananas)