

Plats CHAUDS

Entrecôte 25€

« blonde d'Aquitaine 21 jours de maturation »

Tartare de Bœuf 18,50€

Tartare de Bœuf Italien 19,90€

Pavé de truite « Des Pyrénées » rôti, et ses légumes du moment 19,50€

Cassolette de volaille de la Noire d'Astarac Bigorre gratinée au Camembert di buffala, et pesto 19.90€

Camembert au four et jambon cru 17.60€

Piece de porc confite de la ferme du Pig du midi 17,90€

Tous nos plats hors poisson sont accompagnés de frites maison et de salade ou légumes du moment et frites.

BURGERS :

Du Chêf : 17€

-Pain maison, Ketchup/Moutarde, Pickels d'oignons, Cornichons, Fromage vache de Casterieux, Ventrêche, Steak de la « Boucherie des Eleveurs »

Basque : 17€

Pain Artisanale, Ketchup et moutarde, Pickels d'oignons, Cornichons, Fromage vache de Casterieux, Chorizo, Steak de la « Boucherie des Eleveurs »

Supplément œuf : 0.50€

MENU ENFANT 10€

Steack Haché, Frites, 1 boule de glace et un sirop

FORMULE DU JOUR LE MIDI UNIQUEMENT (DU MARDI AU VENDREDI)

Plat du jour 12€

Plat du jour/Dessert du jour 15€

PORTION DE FRITE À LA CARTE

Petite 4.50€

Grande 7.50€

Sauce supplémentaires : Ketchup et moutarde 0,30€

DESSERTS :

-Brioche façon pain perdu, boule de glace, quenelle de chantilly et sauce caramel

-Pavlova fruits (saison /exotique) et son sorbet du moment

-Gâteau chocolat cœur coulant

-Poire « façon belle-Hélène » d'automne

-Nougat glacé maison

-Macaron passion-chocolat

Tous nos desserts sont à 7.50€.