

NOS MIDIS

DU LUNDI AU SAMEDI HORS JOURS FÉRIÉS

NOTRE ASSIETTE

Poisson

Pêche du jour & Garniture du moment

11€90

NOTRE ASSIETTE

Grillade

Grillade de l'instant, Frites maison & salade mélangée

11€90

DÉJEUNER SUR LE POUCE

Brochette du moment
+ café

16€00

NOS FORMULES DU JOUR

Entrée + plat
ou
Plat + dessert

14€50

ou

Entrée + plat
+ dessert

17€50

ENTRÉE DE L'INSTANT

ou

SALADE GERMOISE

Tomates cerises, magret séché,
gésiers et croustons

ou

SALADE DE CABÉCOU

Noix, cabécou sur toast,
vinaigrette au pesto, tomates cerises

GRILLADE DE L'INSTANT

Frites maison & Salade mélangée

ou

FAUX-FILET SIMMENTAL 250G

Frites maison & Salade mélangée

ou

PÊCHE DU JOUR

Selon arrivage
Garniture du moment

+ 3€50

DESSERT DE L'INSTANT

ou

MOUSSE AU CHOCOLAT

ou

SALADE DE FRUITS FRAIS MAISON

ou

FROMAGE BLANC À VOTRE GOÛT

27€00

NOTRE MENU

Midi et soir

ASSIETTE DE FOIE GRAS SAMARAN

Foie gras mi-cuit accompagné de sa compotée de saison
et toasts grillés

ou SAUMON GRAVLAX ET AGRUMES

Salade, tomates cerises, saumon gravlax
agrumes du moment

ou ASSIETTE PAN CON TOMATE SERRANO

Jambon Serrano, toasts grillés frottés à l'ail,
concassé de tomates et son huile d'olive vierge

BAVETTE SIMMENTAL 250 G

Et son échalote confite, frites maison & Salade mélangée

ou PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ À LA PLANCHA

ou ÉMINCÉ DE MAGRET DE CANARD SAMARAN 220 G

Frites maison & Salade mélangée

FONDANT AU CHOCOLAT MAISON

Glace vanille macadamia, tuile Carambar® et chantilly maison

ou PROFITEROLES 2 CHOUX

Sauce chocolat maison, glace au choix et chantilly maison

ou BANOFFEE À NOTRE FAÇON

ou TIRAMISU DU MOMENT MAISON

22€00

NOTRE MENU

Midi et soir

SALADE GERMOISE ou SALADE CABÉCOU

BROCHETTE DU MOMENT GRILLÉE

ou GAMBAS PLANCHÉES EN PERSILLADE (4 PIÈCES)

MOUSSE AU CHOCOLAT

ou SALADE DE FRUITS

ou DESSERT DU JOUR

10€50

NOTRE MENU ENFANTS

Menu enfants jusqu'à 8 ans

JUS DE FRUITS ou COCA-COLA ou SIROP

STEAK HACHÉ DE BŒUF AU MOMENT 150G

ou PAVÉ DE SAUMON

FRITES ou PÂTES

GLACE 2 BOULES ou FONDANT AU CHOCOLAT

NOS ENTRÉES

Pensez à notre suggestion entrée

PLANCHE DE FOIE GRAS **JAMARAN**

Tranche de notre foie gras mi-cuit, toasts grillés, compotée de saison

15€00

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES

Et sa vinaigrette aux agrumes, œufs de poisson volant

14€00

PLANCHE DE FOIE GRAS **JAMARAN** & JAMBON SERRANO

Tranche de notre foie gras mi-cuit, toasts grillés, compotée de saison, jambon Serrano

15€00

PLANCHE DE PAN CON TOMATE & SON JAMBON SERRANO

Jambon Serrano, toasts grillés frottés à l'ail, concassé de tomates et son huile d'olive vierge

12€90

ŒUFS MIMOSA À L'HUILE DE TRUFFE

Et son mesclun de jeunes pousses

7€00

NOS SALADES XXL

NOTRE SALADE

du Chevrier

Salade mélangée, samossa de chèvre et tomates confites, cabécou aux herbes de Provence sur toast, magret séché, julienne de pomme Granny Smith, mousse de chèvre et vinaigrette au pesto

16€50

NOTRE SALADE

Sud-Ouest façon «TERRE & MER»

Salade, croûtons maison, magret séché, gésiers de canard confits **JAMARAN**, toast au foie gras **JAMARAN**, tomates cerises

19€00

NOTRE SALADE

Caesar

Salade, tomates cerises, parmesan, croûtons aillés, poulet cuit en basse température, sauce Caesar

16€50

NOTRE SALADE

Saumon gravlax aux agrumes

Saumon gravlax mariné à la betterave, agrumes du moment, vinaigrette framboise

17€00

NOTRE SALADE

Beef Thai

Chou chinois, soja, carottes, cacahuètes, vinaigrette au sésame

17€00

NOS WOKS

NOTRE WOK

Asiatique

Poulet émincé, légumes croquants, pâtes chinoises, sauce soja

16€50

NOTRE WOK

Nordique

Gambas planchées, légumes croquants, pâtes chinoises, sauce soja

17€50

NOTRE WOK

Végétarien

Pâtes chinoises, légumes croquants, sauce soja

15€50

NOTRE WOK

Beef

Lamelles de bœuf, légumes croquants, pâtes chinoises, sauce soja

17€00

Pensez à notre suggestion pâtes

NOS VIANDES

NOS GRILLADES AU FEU DE BOIS

MAGRET DE CANARD

SANABAN
Magret de canard entier
du Sud-Ouest

19€50

BAVETTE D'ALOYAU SIMMENTAL AUX ÉCHALOTES CONFITES

16€00

ENTRECÔTE

350 g 21€00 500 g 28€50

ONGLET DE BŒUF SIMMENTAL

18€00

FAUX-FILET SIMMENTAL

et son beurre Maître d'Hôtel

17€00

CÔTELETTES D'AGNEAU

300-350 g 19€00

NOS TARTARES

TARTARE DE BŒUF

HACHÉ AU MOMENT

Cornichons, câpres, œuf, oignon et persil.

Préparé ou non préparé

Simple 18€00 / Double 21€50

TARTARE DE BŒUF POÊLÉ

HACHÉ AU MOMENT

Cornichons, câpres, œuf, oignon et persil.

Poêlé et préparé

Simple 17€00 / Double 22€50

TARTARE DU CHEF

HACHÉ AU MOMENT

Cornichons, câpres, œuf, oignon
et persil.

Pesto, copeaux de parmesan

Simple 17€50 / Double 24€50

[SUPPLÉMENT FOIE GRAS POÊLÉ **SANABAN** + 5€50

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites maison & salade mélangée.
Accompagnements à volonté. Sauces au choix 1€ : Aioli, Échalotes, Roquefort, Foie gras et Poivre.

NOTRE SÉLECTION DE VIANDES MATURÉES

CÔTE DE BŒUF BLACK ANGUS

7€50 LES 100G

Le bœuf Black Angus est une viande qui ne vous laissera pas indifférent. Tout droit venue d'Écosse, cette viande nourrie SANS OGM, est élevée selon un cahier des charges bien spécifique. Persillage, marbrage, grain de chair, régime de 100 jours, sont autant de critères pour valider le label Black Angus. Une viande douce, tendre et peu grasse.

CÔTE DE BŒUF BLONDE DE GALICE

MAISON LASCOURS
BOUCHÈRE DE QUALITÉ DEPUIS 1922

8€50 LES 100G

Pour tous les grands amateurs de viandes rouges et les plus grands chefs du monde (Juan Mari Arzak 3* Michelin, Gilles Goujon 3* Michelin, Franck Reminel 1* Michelin...), le bœuf de Galice est tout simplement le meilleur. Élevée à l'herbe dans un terroir idéal (pas de gel, pas de sécheresse), cette viande est un mariage exceptionnel de goût et de tendreté. Élue Meilleure viande du Monde par le Magazine Beef.

ENTRECÔTE BLONDE DE GALICE

MAISON LASCOURS
BOUCHÈRE DE QUALITÉ DEPUIS 1922

300 g 29€00

NOS BURGERS

Pensez à notre suggestion burger

NOTRE BURGER

Tout Canard

Pain burger de notre boulanger, steak haché de canard au moment 180 g, échalottes confites, foie gras poêlé, sauce foie gras.

19€90

NOTRE BURGER

des Pyrénées

Pain burger de notre boulanger, steak haché de bœuf du moment 180 g, salade, tomate, oignon rouge, poitrine fumée, tome fraîche, sauce burger.

Simple 16€00 / Double 19€50

NOTRE BURGER

Italien

Pain burger de notre boulanger, steak haché de bœuf du moment 180 g, tomate séchée, mozzarella, pesto, sauce burger, copeaux de parmesan.

Simple 17€00 / Double 19€50

NOTRE «COUNTRY»

Burger

Pain burger de notre boulanger, steak haché de bœuf du moment 180 g, tomate, salade, œuf, cheddar, oignon rouge, bacon, sauce barbecue.

Simple 17€00 / Double 19€50

Tous nos burgers sont accompagnés de frites maison & salade mélangée.

NOS POISSONS

Pensez à notre suggestion poisson

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ À LA PLANCHA

17€50

PARILLADA DE POISSONS

Selon arrivage

28€00

DUO DE SAUMON & GAMBAS

A la plancha en persillade

22€50

SEICHE GRILLÉE À LA PLANCHA

21€00

DUO DE SEICHE & GAMBAS

A la plancha en persillade

22€50

Tous nos poissons sont accompagnés de la garniture du moment. Accompagnement à volonté.

NOS DESSERTS

NOS DESSERTS MAISON

FROMAGE BLANC À VOTRE GOÛT

5€50

TIRAMISU DU MOMENT

6€00

FONDANT CHOCOLAT

Boule de glace vanille macadamia

7€00

SALADE DE FRUITS MAISON DE SAISON

7€00

MOUSSE AU CHOCOLAT

6€50

PROFITEROLES MAISON

3 choux, sauce chocolat maison, glace au choix et chantilly maison

8€00

BANOFFEE À NOTRE FAÇON

Boule de glace caramel au beurre salé

8€00

MACARON CITRONNÉ

Coques macaron, crémeux citron et sorbet citron

8€00

TRILOGIE AU CHOCOLAT

Selon l'humeur du Chef...

8€00

ASSORTIMENT DE FROMAGES

DE CHEZ «BETTY»

Confiture du moment

8€50

CAFÉ GOURMAND

et ses 4 desserts maison

8€00

↳ Aussi disponible avec thé au décaféiné et infusion

8€50

CAFÉ DOUCEUR

et son fondant au chocolat

4€50

↳ Aussi disponible avec thé au décaféiné et infusion

4€70

NOS GLACES ARTISANALES

COUPE DE GLACE

Toutes nos glaces sont fabriquées par Pole Sud, maître artisan glacier à Léziignan-Corbières

1 boule 3€00

2 boules 4€50

3 boules 6€00