

Nos formules

le midi

Prix nets, en euro

■ Le Menu Bistrot (sauf le week-end et les jours fériés)

Plat du jour + Café + 1/4 de vin	9,00
Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour + Café + 1/4 de vin	12,00
Plat du jour + Café gourmand	10,50

le midi ou le soir

■ Formule au choix :

Entrée + Plat <i>ou</i> Plat + Dessert	15,00
Entrée + Plat + Dessert	19,00

.....
 (l'entrée, le plat et le dessert sont à choisir ci-dessous)

Entrées

Le médaillon de foie gras de canard avec sa confiture de figues

La salade de gésiers de canard confits

L'entrée du jour (sauf le week-end et les jours fériés)

Plats

L'éventail de magret de canard

Le pavé de saumon, crème de cidre

Le plat du jour (sauf le week-end et les jours fériés)

Desserts

La mousse au chocolat

La coupe de glace 2 boules

Le dessert du jour (sauf le week-end et les jours fériés)

Nos menus

Prix nets, en euro

Le Fin Bistrot

27,00

■ Entrées au choix :

La garbure maison

La salade de gésiers de canard confit et son médaillon de foie gras de canard maison

Les médaillons de foie gras de canard maison, confiture de figues blanches

L'oeuf cocotte au foie gras, servi avec médaillon de foie gras, confiture de figues et mouillettes

L'assiette de 6 huîtres, vinaigre d'échalotes, toasts et beurre

■ Plats au choix :

Le magret de canard entier

La bavette d'Aloyau (200 g.) à l'échalote et sa pôlée de champignons en persillade

La cuisse de canard confite maison

La seiche entière cuite au beurre persillé

Le pavé de saumon et sa sauce pesto

■ Desserts :

Au choix dans la carte

Le traditionnel 32,00

5 plats servis pour apprécier au mieux les saveurs locales ...

■ La garbure maison

■ Le plateau de charcuterie
et foie gras maison

■ Le pot au feu maison , légumes, sauce tomate
ou L'éventail de magret, sauce au poivre vert

■ L'assiette 3 fromages

■ La trilogie de dessert : *desserts maison du moment*

Le petit bistrot 7,50

menu enfants (jusqu' à 10 ans)

■ *Plats au choix ...*

Les manchons de canard confits

Le steak haché

Le pavé de saumon

■ *... et desserts au choix*

La coupe de glaces 2 boules

Les fruits de saison

La mousse au chocolat

Nos entrées froides

Prix nets, en euro

- Les médaillons de foie gras de canard maison, confiture de figues blanches 10,00
- Le tartare de saumon 9,00
- L'assiette de saumon fumé, toasts et beurre 11,50
- Le carpaccio de boeuf 9,50
- L'assiette de 6 huîtres, vinaigre d'échalotes, toasts et beurre 9,00

Nos entrées chaudes

- La garbure maison (potage de légumes variés et confit de canard) 9,00
- La soupe de poisson, gruyère, croûtons et rouille 8,00
- Les croustillants de cabécou au miel, confiture de cerise noire et persillade 11,00
- Le camembert gratiné en persillade 9,00
- Le foie gras de canard poêlé aux pommes 16,00
- Les noix de Saint-Jacques à la crème de cidre 14,00
- La grande salade landaise : *salade, tomates, gésiers confits, asperges, maïs, médaillons de foie gras* 15,00
- La grande salade bergère : *salade, tomates, pommes de terre, jambon Serrano, toasts de chèvre, mozzarella, camembert* 14,00

Nos oeufs cocotte

- Oeuf cocotte au foie gras, servi avec médaillon de foie gras, confiture de figues et mouillettes 11,00
- Oeuf cocotte au chèvre frais et ciboulette, servi avec jambon Serrano et mouillettes 9,00
- Oeuf cocotte au saumon, servi avec saumon fumé et mouillettes 9,00
- Oeuf cocotte campagnard, servi avec oignons, lardons, champignons et mouillettes 9,00

Les viandes

Prix nets, en euro

■ La côte de boeuf (1 kg.) (pour 2 personnes)	42,00
■ L'entrecôte de boeuf (300 g.), beurre maître d'hôtel et sa pôlée de champignons en persillade	18,50
■ La bavette d'Aloyau (200 g.) à l'échalote et sa pôlée de champignons en persillade	15,50
■ La tête de veau et sa vinaigrette tiède en persillade	15,00
■ Le magret de canard entier	16,50
■ Le magret de canard entier avec sa sauce au poivre vert	17,50
■ La sud-ouest : <i>magret de canard, foie gras frais poêlé, manchons de canard, sauce au poivre vert</i>	19,50
■ La cuisse de canard confite maison	12,00
■ La souris d'agneau braisée aux thym	18,00
■ Le cassoulet maison au confit de canard et saucisse de Toulouse	16,50
■ Le pot au feu maison , légumes, sauce tomate	15,00

Les poissons

■ La seiche entière cuite au beurre persillé	15,00
■ Les gambas géantes flambées, crème de cognac	24,00
■ Le pavé de saumon à la crème de cidre	14,50
■ La cassolette de noix de Saint-Jacques au foie gras de canard maison	16,00
■ La marmite de la mer : <i>saumon, gambas, noix de Saint-Jacques, légumes</i>	21,50

— Les desserts —

La suggestion du moment !

La trilogie de dessert 6,50 €
3 desserts maison du moment ...

traditionnels

Prix nets, en euro

- Le fondant au chocolat minute (*maison*) (à commander en début de repas) 6,00
- La tarte tatin et sa glace à la vanille 6,00
- La crème brûlée à la vanille (*maison*) 6,00
- La mousse au chocolat (*maison*) 6,00
- Le traditionnel pastis landais et sa crème anglaise 5,50
- Les profiteroles au chocolat 6,00
- La trilogie de dessert : 3 desserts maison du moment 6,50
- Le café gourmand 6,00
- L'assiette 3 fromages 6,00



glaces alcoolisées

- La Manzana : Sorbet au pomme arrosé de manzana 7,50
- La Mint's : Glace à la menthe avec pépites de chocolat arrosée de Mint's 7,50
- Le Colonel : Sorbet au citron arrosé de vodka 7,50
- Le Gascon : Glace au café arrosée d'armagnac 7,50



Les desserts

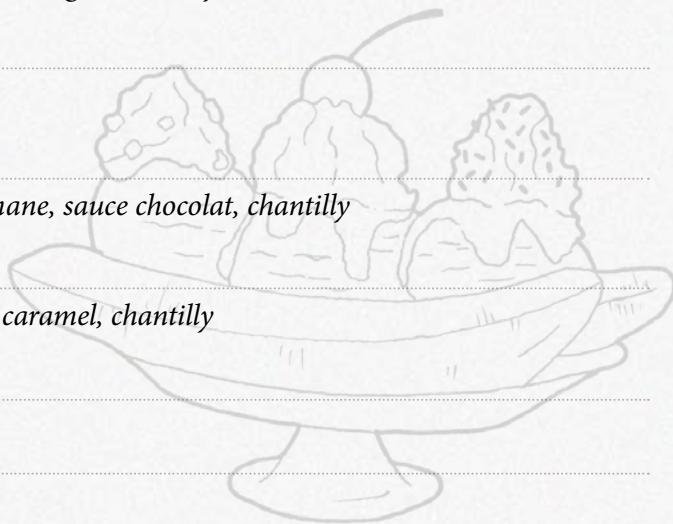
La suggestion du moment !

**Les profiteroles
au chocolat 6,00 €**

glacés

Prix nets, en euro

- | | |
|--|------|
| ■ Le chocolat liégeois | 6,00 |
| <i>Glace au chocolat et glace à la vanille, sauce chocolat, chantilly</i> | |
| ■ Le café liégeois | 6,00 |
| <i>Glace au café et glace à la vanille, expresso, chantilly</i> | |
| ■ La fraise Melba (en saison) | 6,00 |
| <i>Glace à la vanille, fraises fraîches, coulis de fruits rouges, chantilly</i> | |
| ■ La dame blanche | 6,00 |
| <i>Glace à la vanille, sauce chocolat, chantilly</i> | |
| ■ Le banana split | 6,00 |
| <i>Glace à la vanille, au chocolat et à la fraise, banane, sauce chocolat, chantilly</i> | |
| ■ La caramel liégeois | 6,00 |
| <i>Glace au caramel et glace à la vanille, coulis de caramel, chantilly</i> | |
| ■ La coupe 1 boule | 2,50 |
| ■ La coupe 2 boules | 3,50 |
| ■ La coupe 3 boules | 4,50 |



Glaces : chocolat, vanille, café, fraise, menthe chocolat, caramel fleur de sel, framboise, noix de coco, mascarpone fruits rouges, passion, cannelle, pistache, rhum raisin.

Sorbets : citron, cassis, pomme, poire.

Supplément crème chantilly : 1,00 €

CARTE D'OR