

Pour Commencer...

Cassolette d'Escargots aux Pleurotes <i>Snails & Oyster Mushrooms in Garlic Butter</i>	17,00€
Soupe de Poissons et sa Rouille – « Provençale » Style Fish Soup	16,00€
Assiette de Charcuterie – Cold Cuts Plate	14,00€
Crudités en Salade – Mixed Salad with Greens	10,00€
Tartare de Saumon – Salmon tartare	15,00€
Mesclun de Chèvres au Miel <i>Mixed Salad, Goat Cheese Croutons with Honey</i>	15,00€
Poisson Mariné à la Tahitienne <i>« Tahitian » Style Marinated Fish in Lime Juice with Greens</i>	18,00€
Ravioles au Roquefort <i>Cheese Stuffed Raviolis and a Blue Cheese sauce</i>	16,00€
Médallions de Saint-Jacques au Basilic <i>Grilled Scallops Medallions and a Basil Dressing</i>	25,00€
Salade Gourmande au Foie gras – “Gourmande” Salad with Foie Gras	25,00€

Pour Suivre...

• Poissons

Truite Meunière – Whole Roasted Lemon Trout	12,00€
Côtelette de Saumon Panée à la Mignonette <i>Salmon steak Coated with Peppercorn and a Lemon Sauce</i>	16,00€
Filet de Cabillaud au Crumble de Chorizo et Parmesan <i>Roasted Fillet of Cod, Chorizo Crumble and Parmesan Cheese</i>	20,00€
Filet de Loup à l'Huile d'Olive et Thym <i>Filet of Seabass, Olive Oil and Thyme</i>	18,00€

Nos Tarifs Appliquent les Nouveaux Taux de TVA depuis le 1^{er} Janvier 2014

La Carte

• Viandes

Fondant de Volaille Farcie aux Cèpes, Moutarde à l'Ancienne <i>Poultry Breast Stuffed with Cep Mushrooms, Mustard Dressing</i>	15,00€
Entrecôte à la Plancha, Sauce Béarnaise <i>Plancha grilled Rib-Eye Steak, Bearnaise Sauce</i>	17,00€
Caille aux Raisins – Whole Quail with Raisins	18,00€
Jarret d'Agneau Braisé et ses Légumes Tournés <i>Braised Lamb Shank</i>	24,00€
Grenadin de Veau Forestière <i>Veal Medallion with a Wild Mushroom Sauce</i>	22,00€
Filet de Bœuf aux Girolles – Fillet of Beef & Chanterelles Mushrooms	33,00€
Assortiment de Fromages – Plate of Assorted Cheese with Green Salad	7,00€

Le Menu Enfant – Children's Menu

Les Plats – Dishes :

12€

Médailillon de Filet de Bœuf

Medallion of Fillet of Beef

Blanc de Poulet

Chicken Breast

Pavé de Saumon

Salmon

Les Accompagnements – Garnishes:

Frites, Riz ou Légumes

French Fries, Rice, Assorted Vegetables

Dessert :

Glaces ou Sorbets (2 Boules)

Choice of Ice Cream or Sorbets (2 Scoops)

Nos Tarifs Appliquent les Nouveaux Taux de TVA depuis le 1^{er} Janvier 2014

Prix Nets et Service Compris

Les Médaillons de Saint-Jacques au Basilic

Grilled Scallops Medallions and a Basil Dressing

La Salade Gourmande au Foie gras

"Gourmande" Salad with Foie Gras

•

Le Sorbet Pomme en Soupe Pétillante

Bubbly Apple Sorbet

•

Le Filet de Loup à l'Huile d'Olive et Thym

Fillet of Seabass with Olive Oil and Thyme

Le Filet de Bœuf aux Girolles

Fillet of Beef & Chanterelles Mushrooms

•

L'Assortiment de Fromages

Plate of Assorted Cheese with Green Salad

•

Les Dessert au Choix

Choice of Desserts

*Téléphone : 7
BAR-SUR-LOUP*

Nos Tarifs Appliquent les Nouveaux Taux de TVA depuis le 1^{er} Janvier 2014

35,00€

Pris Nets et Service Compris

Le Menu Gourmand

La Soupe de Poisson et sa Rouille

« Provençale » Style Fish Soup

Le Poisson Mariné à la Tahitienne

« Tahitian » Style Marinated Fish in Lime Juice with Greens

Les Ravigoles au Roquefort

Cheese Stuffed Raviolis with a Blue Cheese Sauce

•

Le Sorbet Pomme en Soupe Pétillante

Bubbly Apple Sorbet

•

Le Filet de Cabillaud au Crumble de Chorizo et Parmesan

Roasted Fillet of Cod, Chorizo Crumble and Parmesan Cheese

Le Jarret d'Agneau Braisé et ses Légumes Tournés

Braised Lamb Shank

Le Grenadin de Veau Forestière

Veal Medallion with a Wild Mushroom Sauce

•

L'Assortiment de Fromages

Plate of Assorted Cheese with Green Salad

•

Les Desserts au Choix

Choice of Desserts

Nos Tarifs Appliquent les Nouveaux Taux de TVA depuis le 1^{er} Janvier 2014

30,00€

Pris Nets et Service Compris

Le Tartare de Saumon

Salmon Tartare

Le Mesclun et ses Chèvres au Miel

Mixed Salad, Goat Cheese Croutons with Honey

La Cassolette d'Escargots aux Pleurotes

Snails & Oyster Mushrooms in Garlic Butter

•

**La Côtelette de Saumon Panée à la Mignonette,
Sauce Citron**

Salmon Steak Coated with Peppercorn and a Lemon Sauce

L'Entrecôte à la Plancha, Sauce Béarnaise

Plancha Grilled Rib-Eye Steak and a Bearnaise Sauce

La Caille aux Raisins

Whole Quail with Raisins

•

Les Desserts au Choix

Choice of Desserts

Nos Tarifs Appliquent les Nouveaux Taux de TVA depuis le 1^{er} Janvier 2014

21,00€

Pris Nets et Service Compris

Le Menu Touristique

*Ce menu n'est pas servi le soir
Ainsi que le Dimanche et Jours Fériés
This Menu is not available in the evening,
On Sundays and Bank Holidays*

L'Assiette de Charcuterie

Cold Cuts Plate

Les Crudités en Salade

Mixed Salad with Greens

•

La Truite Meunière

Whole Roasted Lemon Trout

Le Fondant de volaille Farcie aux Cèpes, Moutarde à l'Ancienne

Poultry Breast Stuffed with Ceps Mushroom, Mustard Dressing

•

La Tarte Citron Meringuée

Lemon Meringue Pie

Les Glaces ou Sorbets au Choix (3 Boules)

Choice of Ice Cream or Sorbets

Nos Tarifs Appliquent les Nouveaux Taux de TVA depuis le 1^{er} Janvier 2014

18,00€

Pris Nets et Service Compris

Les Desserts

Accompagnez votre Dessert – *Dessert Wine*

Domaine Cauhapé – « Ballet d'Octobre »

(Vin de Prestige en Jurançon)

Le Verre – *By the Glass* 6,00€

La ½ Bouteille – *Half Bottle (37,5cl)* 18,00€

La Bouteille – *Bottle (75cl)* 33,00€

Le Café Gourmand (Supp. Menu : 2,00€) 9,00€

Assortment of Little Desserts served with a Coffee

Les Profiteroles au Chocolat – *Chocolate Profiteroles* 7,50€

Le Nougat Glacé au Coulis de Framboise 7,00€

Iced « Nougat » Served with a Raspberry Sauce

La Tarte au Citron Meringuée – *Lemon Meringue Pie* 6,00€

Le Gâteau aux Poires – *Cake With Pear Served Warm with Vanilla Ice Cream* 6,00€

Le Café ou Chocolat Liégeois 5,50€

Vanilla Ice Cream, Espresso Coffee or Hot Chocolate & Cream

La Crème brûlée à la Vanille de Tahiti – *Tahitian Vanilla Crème Brulée* 8,00€

Les Sorbets (3 boules) – *Sorbets (3 Scoops)* 4,50€

- Citron, Cassis, Framboise, Mangue, Passion

Les Glaces (3 boules) – *Ice Cream (3 Scoops)* 4,50€

- Vanille, Café, Chocolat, Fraise

La Pêche Melba – *Vanilla Ice Cream, Peach, Redcurrant Jelly and Cream* 6,00€

La Poire Belle Hélène – *Vanilla Ice Cream, Pear, Hot Chocolate Sauce and Cream* 6,00€

La Mousse au Chocolat – *Chocolate Mousse* 5,50€

Le Colonel – *Lemon Sorbet with Vodka* 6,50€

Nos Tarifs Appliquent les Nouveaux Taux de TVA depuis le 1^{er} Janvier 2014

Prix Nets et Service Compris