La Carte

Pour Commencer…

Assiette de Charcuterie – *Cold Cuts Plate* **15,00€**

Crudités en Salade – *Mixed Salad with Greens* **10,00€**

Carpaccio de Boeuf à l'Aneth - *Beef Carpaccio* **12,00€**

Mesclun de Chèvres au Miel **15,00€**

Mixed Salad, Goat Cheese Croutons with Honey

Poisson Mariné à la Tahitienne **18,00€**

« Tahitian » Style Marinated Fish in Lime Juice with Greens

Ravioles au Pistou **18,00€**

Cheese Stuffed Raviolis and a Pesto Dressing

Médaillons de Saint-Jacques à la Crème de Balsamique **28,00€**

Grilled Scallops Medallions and a Balsamic cream

Escalope de Foie Gras, Confit d'Oignons et Toasts Briochés **28,00€**

Slice of Fresh Foie Gras, Onion Confit and Brioche Toasts

Pour Suivre…

- **Poissons**

Côtelette de Saumon Panée à la Mignonette **16,00€**

Salmon steak Coated with Peppercorn and a Lemon Sauce

Filet de Cabillaud en Croûte de Lard et Bisque de Homard **22,00€**

Roasted Fillet of Cod with a Bacon Crust and a Lobster Bisque

Filet de Turbot et Velouté Safrané **22,00€**

Filet of Turbot and a Saffron Dressing

TVA et service compris

Bon Appétit !

La Carte

• Viandes

Fondant de Volaille Farcie aux Cèpes, Sauce Niçoise — **15,00€**
Poultry Breast Stuffed with Cep Mushrooms, Provençal Dressing

La Poire de Bœuf et sa Sauce Bordelaise — **17,00€**
Eye Round Steak with a "Bordelaise" Sauce

Éventail de Magret de canard au Poivre Vert — **24,00€**
Duck Breast and a Green Peppercorne Dressing

Filet de Bœuf aux Girolles – *Fillet of Beef & Chanterelles Mushrooms* — **35,00€**

Assortiment de Fromages – *Plate of Assorted Cheese with Green Salad* — **7,00€**

Le Menu Enfant – Children's Menu

12€

Les Plats – Dishes :

Médaillon 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)

TVA et service compris

Bon Appétit !

Le Menu Gourmet

Les Médaillons de Saint-Jacques à la Crème de Balsamique

Grilled Scallops Medallions and a Balsamic Cream

L'Escalope de Foie Gras, Confit D'oignons et Toasts Briochés

Slice of Fresh Foie Gras, Onions Confit and Brioche Toast

•

Le Sorbet Pomme en Soupe Pétillante

Bubbly Apple Sorbet

•

Le Filet de Turbot et son Velouté Safrané

Fillet of Turbot with a Saffron Dressing

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

TVA et service compris

38,00€

Le Menu Gourmand

Le Poisson Mariné à la Tahitienne

« Tahitian » Style Marinated Fish in Lime Juice with Greens

Les Ravioles au Pistou

Cheese Stuffed Raviolis with a Pesto Dressing

•

Le Sorbet Pomme en Soupe Pétillante

Bubbly Apple Sorbet

•

L'Éventail de Magret de Canard au Poivre Vert

Duck Breast and a Green Peppercorn Dressing

Le Dos de Cabillaud en Croûte de Lard et Bisque de Homard

Fillet of Cod with a Bacon Crust and a Lobster Bisque

•

L'Assortiment de Fromages

Plate of Assorted Cheese with Green Salad

•

Les Desserts au Choix

Choice of Desserts

TVA et service compris

32,00€

Le Menu Tables et Auberges

Le Carpaccio de Boeuf à l'Aneth

Beef Carpaccio

Le Mesclun et ses Chèvres au Miel

Mixed Salad, Goat Cheese Croutons with Honey

•

La Côtelette de Saumon Panée à la Mignonette, Sauce Citron

Salmon Steak Coated with Peppercorn and a Lemon Sauce

La Poire de Bœuf et sa Sauce Bordelaise

Eye Round Steak with a "Bordelaise" Sauce

•

La tarte Citron Meringuée

Lemon Meringue Pie

La Mousse au Chocolat

Chocolate Mousse

TVA et service compris

23,00€

Les Desserts

Accompagnez votre Dessert d'un Vin Doux – *Dessert Wine*

Domaine Cauhapé – « Ballet d'Octobre »

(Vin de Prestige en Jurançon)

Le Verre (20 cl) – *By the Glass (20 cl)*	**12,00€**
La ½ Bouteille – *Half Bottle (37,5cl)*	**20,00€**
La Bouteille – *Bottle (75cl)*	**35,00€**

Boissons Chaudes

Expresso	**2,00€**
Double Expresso, Café Allongé, Café au Lait, Café Crême	**2,50€**
Capuccino	**3,50€**
Thé ou infusion	**3,00€**

Le Café Gourmand (Supp. Menu : 3,00€)	**10,00€**
Assortment of Little Desserts served with a Coffee	
Les Profiteroles au Chocolat – *Chocolate Profiteroles*	**8,00€**
Le Nougat Glacé au Coulis de Framboise	**7,50€**
Iced « Nougat » Served with a Raspberry Sauce	
La Tarte au Citron Meringuée – *Lemon Meringue Pie*	**6,00€**
Le Café ou Chocolat Liégeois	**5,50€**
Vanilla Ice Cream, Expresso Coffee or Hot Chocolate & Cream	
La Crème brulée 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€**

TVA et service compris

Bon Dessert !