

La Carte

Pour Commencer...

Cassolette d'Escargots aux Pleurotes	17,50€
<i>Snails & Oyster Mushrooms in Garlic Butter</i>	
Soupe de Poissons et sa Rouille – « Provençale » Style Fish Soup	16,50€
Planche de Charcuterie 2/4 Pers – Cold Cuts Plate	19,00/29,00€
Crudités en Salade – Mixed Salad with Greens	10,00€
Salade de Chèvre Chaud aux Herbes – Goat Cheese Salad with herbes	16,50€
Poisson Mariné à la Tahitienne	20,00€
<i>« Tahitian » Style Marinated Fish in Lime Juice with Greens</i>	
Ravioles aux Cèpes	18,00€
<i>Cheese Stuffed Raviolis and Mushroom Sauce</i>	
Noix de Saint Jacques au Beurre Citronné	22,00€
<i>Fried Scallops with Lemon Butter</i>	

Pour Suivre...

• Poissons

Pavé de Saumon en Croûte de Parmesan	21,50€
<i>Salmon Steak Cotted with Parmesan Crust</i>	
Filet de Rouget à la Tapenade	22,50€
<i>Fillets of Red Mullet with Olive "Tapenade"</i>	
Dos de Cabillaud en Croûte de Lard à la Bisque de Homard	28,50€
<i>Cod Fillet with a Bacon Crust</i>	

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

Prix Nets et Service Compris

La Carte

• Viandes

Bavette Sauce Béarnaise

17,50€

Undercut steak with "Bearnaise" Sauce

Joues de Porcelet au Vin Rouge

26,50€

Piglet Cheeks in a Red Wine Sauce

Filet de Bœuf aux Girolles

37,00€

Fillet of Beef & Chanterelles Mushrooms

Lasagne de Légumes à la Provençale

13,00€

Mediterranean Vegetable Lasagne

Assortiment de Fromages – Plate of Assorted Cheese with Green Salad

7,00€

Le Menu Enfant – Children's Menu

Les Plats – Dishes :

Médailon de Filet de Bœuf

Medallion of Fillet of Beef

Blanc de Poulet

Chicken Breast

Pavé de Saumon

Salmon

12€

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 Desserts

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

Domaine Cauhapé – “Ballet d’Octobre”

(Vin de Prestige en Jurançon)

Le Verre (20 l) – *By the Glass (20 cl)* **12,00€**

La ½ Bouteille – *Half Bottle (37,5cl)* **22,00€**

La Bouteille – *Bottle (75cl)* **36,00€**

Boissons Chaudes

Expresso **2,00€**

Double Expresso, Café Allongé, Café au Lait, Café Crème **2,50€**

Capuccino **3,50€**

Thé ou infusion **3,00€**

Le Café Gourmand (Supp. Menu: 3,50€) **11,00€**

Assortment of Little Desserts served with a Coffee

Les Profiteroles au Chocolat – *Chocolate Profiteroles* **9,00€**

Le Nougat Glacé au Coulis de Framboise **7,50€**

Iced “Nougat” Served with a Raspberry Sauce

La tarte Citron Meringuée **6,00€**

Lemon Meringue Pie

Le Cheesecake Vanille, Coulis Exotique – *Vanilla Cheesecake* **9,00€**

Le Café ou Chocolat Liégeois **6,50€**

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)* **5,00€**

Citron, Cassis, Framboise, Mangue, Passion

Les Glaces (3 boules) – *Ice Cream (3 Scoops)* **5,00€**

Vanille, Café, Chocolat, Fraise

La Pêche Melba – *Vanilla Ice Cream, Peach, Redcurrant Jelly and Cream* **6,50€**

La Poire Belle Hélène – *Vanilla Ice Cream, Pear, Hot Chocolate Sauce and Cream* **6,50€**

La Mousse au Chocolat – *Chocolate Mousse* **6,50€**

TVA et service compris

Bon Dessert !

Le Menu Tables et Auberges

27,00 €

Le Carpaccio de Boeuf

Beef Carpaccio

La Cassolette d'Escargots aux Pleurotes

Snails & Oyster Mushrooms in Garlic Butter

•

Le Filet de Saumon en Croûte de Parmesan

Fillet of Salmon with Parmesan Crust

La Bavette Sauce Béarnaise

Undercut Steak with "Bearnaise" Sauce

•

Le Cheesecake Vanille et son Coulis Exotique

Vanilla Cheesecake and an Exotic Coulis

La Crème Brulée à la Vanille de Tahiti

Creme Brulee with Tahitian Vanilla

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

Prix Nets et Service Compris

Le Menu Gourmet

43,00 €

Le Poisson Mariné à la Tahitienne

Tahitian Marinated Fish in Lime Juice

Les Noix de Saint-Jacques au Beurre Citronné

Fried Scallops with Lemon Butter

Les Ravioles aux Cèpes

Cheese Stuffed Raviolis with Mushroom Sauce

•

Le Sorbet de Citron au Limoncello

Lemon Sherbet with Limoncello

•

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

Fillet of Cod with a Bacon Crust

Le Filet de Bœuf aux Girolles

Fillet of Beef & Chanterelles Mushrooms

Les Joues de Porcelet au Vin Rouge

Piglet Cheeks in a Red Wine Sauce

•

Assortiment de Fromages

Plate of Assorted Cheese with Green Salad

•

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

Prix Nets et Service Compris

Les Informations

Nous vous proposons également

Pour vos repas de fêtes

Une gamme de menus

Adaptés à votre budget

Buffets froids et chauds

Anniversaires

Communions

Mariages

Baptêmes

Soirées à thèmes

Traiteur

We can also organize your Meal events

Such as Birthdays, Weddings, Christening,

Themed Events, with Cold and Warm Buffets,

Catering at your Homes or Offices

