

Carte

Entrées (Starters)

Salade de chèvre chaud

(tomate confite, pain croustillant)

(Warm goat cheese salad : tomato confit with olive oil, toast)

9 €

Salade Ibérico (Chorizo, Jambon Sérano,

Pommes poêlées au moment)

(Iberico salad : Chorizo, Serano ham, apple quick fried)

10€

Salade Tex Mex (Poulet, maïs, tomate, poivrons)

(Tex Mex salad : Chicken, sweetcorn, tomatoes, peppers)

10€

Salade Bigourdane (Joue de porc confite, noix,

tomate, magret fumé, oeuf cassé)

(pork confit, walnuts, tomatoes, smoked duck breast, egg)

11€

Gaspacho de tomate (croûtons de pain au pesto)

(Gazpacho tomato, pesto crouton)

10€

Assiette de Saumon fumé (oeuf poché,

carpaccio de melon, crème au citron et ciboulette)

(Smoked salmon : poached egg, melon carpaccio, lemon cream et chives)

12€

Tomate coeur de boeuf,

mozzarella di Bufala, basilic frais, huile d'olive

9€

Carpaccio de melon (jambon Serano, crème de balsamique)

(Carpaccio of melon : Serano ham, Cream of Balsamic)

11€

Formule du jour :

Entrée / Plat + un verre de vin

13€

Plats (Main Dishes)

Tagliatelle à la carbonara

(lardon, oignon, champignon, oeuf)

(Carbonara tagliatelli bacon, onions, mushroom, eggs and dairy cream)

11€

Confit de canard et sa crème aux cèpes

(Duck confit with wild mushroom cream)

13€

Entrecôte à la fleur de sel de Guérande

(environ 300g)

(Sirloin steak sea salt flower from Guérande)

16€

Poulet à l'estragon et citron vert

(Chicken with tarragon and lime)

12€

Tartare de Charolais au couteau

(environ 180g)

(tartare charolais)

14€

Jambonneau Braisé, jus au thym et citron (environ 450g)

(Braised shank, lemon juice and thyme)

14€

(Suppléments sauce : poivre, cèpes, Bleu 1€)

Formule du jour :

Plat / dessert + un verre de vin

13€

Poisson (fish)

Duo de Saint jacques et Gambas 18€

(Taboulé de Choux Fleur à la vanille et au citron vert)
(Duo of St Jacques and King prawns : cauliflower tabbouleh with vanilla and lime)

Filet de Rouget juste poêlé au moment 15€

(Sea red mullet 'just right')

Moules Marinières 10€

(Mussels in white wine (mariniere))

Parillada de poissons (Rouget, St Jacques, Gambas, Moules) 22€

(Fish parillada : mullet, St Jacques, King prawn and mussels)

Pizzas

Nous fabriquons nos pizzas avec des produits de qualité de façon artisanale

Marguerita (Tomate, fromage) 8€ (Tomato, cheese)

Régina (Tomate, jambon, champignon, fromage) 9€ (Tomato, ham, mushroom, cheese)

La Méditerranéenne 11€ (Tomate, chorizo, Merguez, poivron, fromage) (Tomato, chorizo, spicy sausage, peppers, cheese)

3 Fromages 11€ (3 cheeses)

L'Ardiden (Crème fraîche, poulet, pommes de terre, oignons, curry, fromage) 12€ (Fresh cream, chicken, potatoes, onion, curry, cheese)

Pescato (Crème fraîche, Saumon Fumé, Citron, roquette, fromage) 12€ (pescator : fresh cream, smoked salmon, lemon, rockets, cheese)

Fromages (cheeses)

Assiette 3 fromages

(Plate 3 cheeses)

7€

Desserts

Tartelette au citron et sorbet framboise, coulis de fruits noirs

(crumbled lemon tartlet, raspberries sorbet, forest fruit coulis))

6€

Profiteroles au chocolat à notre façon

(Profiteroles in the chocolate)

6€

Crème brûlée au pain d'épice

(Creme brulee with Gingerbread)

5€

Fondant au chocolat et sa crème anglaise

(Chocolate melt cake, custard french style)

5€

Charlotte aux fraises, chantilly mentholée

(Strawberries cake, whipped minted cream)

6€

Crêpes (Au choix : sucre, chocolat, chantilly)

(Panecakes, choice of : sugar, chocolate, whipped cream)

5€

Palette du Peintre (Assortiment de 4 desserts et son café) 10€

(Painter's palet : selection of four desserts and coffee)

Dessert du jour

4€

Menu Enfant 9 €

Une boisson (sirop, limonade, jus d'orange)

~

Nuggets frites ou pâtes

ou

Jambon/œuf au plat frites ou pâtes

~

Une boule de glace

ou

Crêpes

Formule du jour :

Entrée / Plat / Dessert

14€