



## La carte terroir

Notre carte cuisine de terroir préparée avec des produits de producteurs locaux.

### Entrées

Entrée du jour	5,00 €
Assiette landaise ( Terrine de canard au foie gras et piquillos et jambon de Bayonne )	9,00 €
Assiette fromagère (chèvre chaud au miel et camembert pané servis sur salade lardons et noix )	9,00 €
Cassolette de chipirons	8,00 €
Assiette saumon fumée <i>(Jean-Marc Casteigt)</i>	13,00 €

### Grandes Salades

La Roquefort <i>salade, lardons fumés, croûtons, jambon de Bayonne , chorizo, roquefort, œuf dur, noix</i>	16,00 €
La Fermière <i>salade, lardons fumés , gésiers de canard confits , tomates, œuf dur , chèvre chaud au miel sur toast , camembert pané</i>	16,00 €
La Landaise <i>salade, gésiers de canard confits , terrine de canard au foie gras et piquillos sur toast , asperges, magret fumé, tomate, tomme de brebis</i>	17,00 €
la cremaillere <i>salade , tomate , oeuf , dés de jambon blanc , dés d'emmental , lamelles volaille pané</i>	16,00 €

# Plats

## POISSONS

Dos de merlu à l'espagnole <i>accompagné de son riz</i>	17,50 €
Chipirons à la plancha <i>servis avec des frites maison</i>	16,00 €
Parillada de poissons <i>merlu, brochette de gambas et chipirons accompagnés de riz et ratatouille</i>	20,00 €

## VIANDES

Tartare de boeuf	16,00 €
Entrecôte ( 330grammes ) <i>sauce aux choix: Béarnaise, Poivre, Roquefort , miel</i>	24,00 €
Bavette à l'échalote ( 200 grammes )	17,50 €

## LE CANARD

Confit de canard	16,00 €
Coeur de canard en persillade	15,00 €
Magret de canard (250 grammes) <i>sauce au choix</i>	19,00 €
Parillada de canard <i>gésiers, coeurs de canard, magret</i>	21,00 €

## Burgers

Le Classique <i>pain big buns gourmet, steak haché façon bouchère, salade, tomate, lamelles d'oignons, cheddar, sauce barbecue</i>	15,00 €
Le Landais <i>pain big buns gourmet, lamelles de magret de canard, salade, tomate, ventrèche , salade , tomate ,oignon confit , sauce miel</i>	17,00 €
Le Basque <i>pain big buns gourmet, steak haché façon bouchère, salade, tomate, lamelles de cornichons, tomme de brebis, sauce basque douce</i>	16,00 €

## Desserts

Dessert du jour	5,00 €
Moelleux au chocolat <i>servi avec sa glace vanille, chantilly</i>	6,20 €
Profiteroles <i>nappés de chocolat chaud et chantilly</i>	6,20 €
Assiette gourmande <i>assortiment de desserts</i>	6,20 €
café gourmand <i>café et assortiment de desserts</i>	7,00 €
crème brûlée	6,20 €

## Glaces

Dame blanche <i>Glace vanille, chocolat chaud, chantilly</i>	6,50 €
Les Liegeois <i>Glace chocolat, café ou caramel, chantilly</i>	6,50 €
Le colonel <i>Sorbet citron vert, vodka</i>	8,00 €
coupe de glace 2 boules	4,50 €
coupe de glace 3 boules	5,50 €