

La carte terroir

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

Entrées

Entrée du jour	6,00 €
crème brûlée maison au bloc de foie gras de canard	9,50 €
Assiette fromagère (chèvre chaud au miel servis sur salade lardons et noix)	9,00 €
Cassolette de chipirons	9,00 €
Assiette saumon fumée <i>(Jean-Marc Casteigt)</i>	13,00 €

Grandes Salades

L auvergnate	16,50 €
<i>salade, lardons fumés, croûtons, jambon de Bayonne , chorizo, bleu d'auvergne AOP , œuf dur, noix</i>	
la chevrine aux lardons	16,50 €
<i>salade, lardons fumés , tomates, œuf dur , chèvre chaud au miel sur toast</i>	
La Landaise	18,00 €
<i>salade, gésiers de canard confits , magret fumé , tranche de bloc de foie gras IGP sud ouest sur toast , asperges, magret fumé, tomate, tomme de brebis</i>	
la chevrine aux gésier de canard	17,50 €
<i>salade , gésier de canard confits , tomates , oeuf dur , chèvre chaud au miel sur toast</i>	
L' estivale	16,00 €
<i>salade veggie aux légumes et ses lamelles de volailles pané , tomme de brebis , tomates , œuf dur , asperges</i>	

Plats

POISSONS

Dos de merlu blanc du cap à l'espagnole <i>accompagné de son riz</i>	18,50 €
Chipirons en persillade à la plancha <i>servis avec des frites maison</i>	17,00 €
duo de poissons <i>merlu blanc du cap et ses chipirons accompagnés de riz et ratatouille</i>	21,00 €

VIANDES

Tartare de boeuf	18,00 €
Entrecôte (300grammes) <i>sauce aux choix: Béarnaise, Poivre, Bleu d'Auvergne</i>	27,00 €
Bavette à l'échalote (200 grammes)	19,00 €

LE CANARD

Confit de canard	18,00 €
Coeur de canard en persillade	16,00 €
Magret de canard (230 grammes) <i>sauce au choix : Béarnaise , Poivre , Bleu d'Auvergne , sauce au bloc de foie gras</i>	20,00 €
Parillada de canard <i>gésiers, coeurs de canard, magret</i>	23,00 €

Burgers

Le Classique	15,00 €
<i>pain big buns gourmet, steak haché façon bouchère, salade, tomate, lamelles d'oignons, cheddar, sauce barbecue</i>	
Le Landais	19,00 €
<i>pain buns brioché , steak haché façon bouchère, tomme de brebis , salade , tomate ,tranche de bloc de foie gras de canard IGP Sud Ouest , oignon confit</i>	
Le Basque	17,00 €
<i>pain big buns gourmet, steak haché façon bouchère, salade, tomate, lamelles de cornichons, tomme de brebis, sauce basque douce</i>	

Desserts

Dessert du jour	5,50 €
Profiteroles <i>nappés de chocolat chaud et crème sucrée</i>	6,50 €
Assiette gourmande <i>assortiment de desserts</i>	6,50 €
cafe gourmand <i>cafè et assortiment de desserts</i>	7,50 €
crème brûlée	6,50 €

Glaces

Dame blanche	6,50 €
<i>Glace vanille, chocolat chaud, crème sucrée</i>	
Les Liegois	6,50 €
<i>Glace chocolat, café ou caramel, crème sucrée</i>	
Le colonel	8,00 €
<i>Sorbet citron vert, vodka</i>	
coupe de glace 2 boules	4,50 €
coupe de glace 3 boules	5,50 €
Douceur Estivale	7,00 €
<i>Sorbet Cerise , Sorbet Framboise, Sorbet Abricot , fruits frais , coulis fruit et crème sucrée</i>	
Exotica	7,00 €
<i>Sorbet Mangue , glace Noix de coco , Sorbet Fruits de la Passion , fruits frais , coulis de fruit , crème sucrée</i>	
Bounty	7,00 €
<i>2 boules Noix de coco , 1 boule chocolat , sauce chocolat chaud maison , cookie , crème sucrée</i>	