Hôtel ★★ Restaurant
La Crémaillère
Hagetmau

La carte terroir

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

Entrées

Entrée du jour	6,00 €
crème brulée 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 *(Jean-Marc Casteigt)*	13,00 €

Grandes Salades

L auvergnate *salade, lardons fumés, croûtons, jambon de Bayonne , chorizo, bleu d'auvergne AOP , œuf dur, noix*	16,50 €
la chevrine aux lardons *salade, lardons fumés , tomates, œuf dur , chèvre chaud au miel sur toast*	16,50 €
La Landaise *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*	18,00 €
la chevrine aux gésier de canard *salade , gésier de canard confits , tomates , oeuf dur , chévre chaud au miel sur toast*	17,50 €
L' estivale *salade veggie aux légumes et ses lamelles de volailles pané , tomme de brebis , tomates , œuf dur , asperges*	16,00 €

Plats

POISSONS

Dos de merlu blanc du cap à l'espagnole — 18,50 €
accompagné de son riz

Chipirons en persillade à la plancha — 17,00 €
servis avec des frites maison

duo de poissons — 21,00 €
merlu blanc du cap et ses chipirons accompagnés de riz et ratatouille

VIANDES

Tartare de boeuf — 18,00 €

Entrecôte (300grammes) — 27,00 €
sauce aux choix: Béarnaise, Poivre, Bleu d'Auvergne

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) — 20,00 €
sauce au choix : Béarnaise , Poivre , Bleu d'Auvergne , sauce au bloc de foie gras

Parillada de canard — 23,00 €
gésiers, coeurs de canard, magret

Burgers

Le Classique — 15,00 €
pain big buns gourmet, steak haché façon bouchère, salade, tomate, lamelles d'oignons, cheddar, sauce barbecue

Le Landais — 19,00 €
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

Le Basque — 17,00 €
pain big buns gourmet, steak haché façon bouchère, salade, tomate, lamelles de cornichons, tomme de brebis, sauce basque douce

Desserts

Dessert du jour	5,50 €
Profiteroles *nappés de chocolat chaud et crème sucré*	6,50 €
Assiette gourmande *assortiment de desserts*	6,50 €
cafe gourmand *café et assortiment de desserts*	7,50 €
crème brulée	6,50 €

Glaces

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