



Entrée + Plat +
Dessert
18.50€

Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert
14.50€

Menu du jour

Semaine du
Lundi 14 au Dimanche 20 Septembre 2026

Lundi	<i>Cornet jambon-macédoine</i> * <i>Escalope de dinde, poêlée de légumes</i> * <i>Mousse fromage blanc caramel</i>
Mardi	<i>Asperges vinaigrette</i> * <i>Côte d'agneau aux herbes, duo de patates douces</i> * <i>Crème caramel</i>
Mercredi	<i>Salade de mangue</i> * <i>Rougail saucisse (léger ou relevé), riz</i> * <i>Tatin ananas</i>
Jeudi Menu spécial : LANDAIS 26€ <i>réserveation</i> <i>souhaitée</i>	<i>Salade Landaise (salade, tomates, gésiers, magret séché, asperges, toast de foie gras)</i> * <i>Demi magret de canard sauce bleu des Basque, pommes sarladaise</i> * <i>Pastis landais</i>
Vendredi	<i>Salade de chèvre chaud</i> * <i>Merlu koskera, purée d'épinards</i> * <i>Brioche perdue</i>
Samedi	<i>Salade de coleslaw</i> * <i>Steak haché à cheval, frites, salade</i> * <i>Tarte du moment</i>

MENU NOS FORMULES

Menu Gourmand : 37€

Entrée + Plat + Dessert

Menu Friand : 31€

*Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert*

Plat unique : 25€

Menu enfant : 12€

**Retrouvez nos planches du terroir à
partager au Bar**

Merci de nous spécifier toute allergie
alimentaire, le tableau des allergènes
est disponible sur demande.

Tous nos plats sont faits maison en
privilégiant des produits issus de
producteurs locaux en circuit court.



05 58 56 36 37

ENTRÉES

Crème brûlée au foie gras

Nems de canard
sauce à l'orange

Carpaccio de canard
à la truffe d'été

PLATS

Côte de cochon

risotto aux champignons

Magret de canard

sauce à la framboise, gratin dauphinois

Burger

steak haché, foie gras, brebis, frites

Gambas

sauce au porto, tagliatelles de légumes

DESSERTS

Tartelette à la framboise

Tiramisu café

Ardoise de fromage
Brebis et vache

MENU ENFANT

12 ANS

Entrées

Œufs mayonnaise

ou

Assiette de saucisson

Plats

*Petit burger**

ou

*Poisson pané**

accompagné de frites **ou
de tagliatelles de légumes*

Desserts

2 boules de glace

ou

Fraises chantilly