



Entrée + Plat +
Dessert

18.50€

Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert

14.50€

Menu du jour

Semaine du

Lundi 21 au Dimanche 27 Septembre 2026

Lundi	<i>Pâté basque</i> * <i>Osso bucco, riz</i> * <i>Poire pochée</i>
Mardi	<i>Croquetas</i> * <i>Sauté de volaille, légumes</i> * <i>Choux chantilly</i>
Mercredi	<i>Salade de crevettes</i> * <i>Bœuf bourguignon, pommes vapeur</i> * <i>Nougat glacé</i>
Jeudi	<i>Assiette de charcuterie</i> * <i>Saucisse, lentilles</i> * <i>Pavlova aux fruits</i>
Vendredi	<i>Tomates mozzarella</i> * <i>Poisson du jour, haricots verts</i> * <i>Flan pâtissier</i>
Samedi	<i>Assiette de crudités</i> * <i>Entrecôte, pommes de terre grenailles</i> * <i>Glace snickers</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

½ 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