



Des produits locaux dans mon resto

Notre chef a à cœur, de vous **garantir une qualité** et de travailler le terroir. Nous sommes fiers d'être **partenaire** avec des **producteurs locaux**, en circuit court, au sein même des **Landes** !





Entrée + Plat +
Dessert

18.50€

Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert
14.50€

Menu du jour

Semaine du

Lundi 13 au Dimanche 19 Juillet 2026

Lundi	<i>Salade de chèvre chaud</i> * <i>Mix gill de saucisses, pommes de terre en robe des champs, crème ciboulette</i> * <i>Salade de fruits</i>
Mardi <i>Férié, menu que pour les internes</i>	<i>Gaspacho</i> * <i>Gigot d'agneau aux herbes, quinoa</i> * <i>Crème caramel</i>
Mercredi	<i>Avocat</i> * <i>Brochette de poulet, spaghetti</i> * <i>Tarte tatin pêche</i>
Jeudi <i>Menu spécial : LANDAIS 26€ réservation 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 façon pain perdu</i>
Vendredi	<i>Salade thon/pommes de terre</i> * <i>Pêche du jour, riz pilaf</i> * <i>Coupe glaces</i>
Samedi	<i>Tempuras de crevettes</i> * <i>Pièce du boucher, gratin de légumes</i> * <i>Crème brûlée</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

Carpaccio de bœuf aux épices

pétales de brebis, mesclun et glace basilic

Tomates burrata

au fruit du dragon et truffe d'été

Foie gras poêlé

champignons poêlés, œuf poché au
vinaigre de Miel

PLATS

Pavé de thon rouge

*crumble de parmesan, jus d'oignon,
légumes du soleil*

Côte de cochon

*cuite basse température, jus réduit,
mille-feuille de légumes*

Demi magret, sauce à la pêche

frites

Burger au choix

*steak **ou** tenders poulet **ou** poisson pané,
mesclun, tomate, serrano, brebis, sauce
ketchup, frites*

DESSERTS

Cœur coulant cuit minute :

▪ *au toblerone*

ou

- *chocolat dulcey (lait caramélisé), de la maison Valrhona avec 1 boule de glace à la cacahuète (8 minutes d'attente)*

Tarte à la framboise

revisitée

Baba à l'Armagnac

crème fouettée

Assiette de fromages fermiers

Brebis, vache, chèvre

MENU ENFANT

12 ANS

Entrées

Œufs mayonnaise

ou

Assiette de saucisson

ou

Quesadillas au fromage

Plats

*Petit burger**

ou

*Escalope de poulet**

ou

*Poisson pané**

**accompagné de frites*
ou *pâtes* **ou** *légumes du moment*

Desserts

2 boules de glace

ou

Fraises chantilly