

## Les Entrées

**Velouté de lentille corail, patate douce** 11.00€  
Fines herbes, oignon grillé, éclats de châtaigne

**Tarte fine aux champignons** 13.00€  
œuf poché, espuma parfumée à la truffe blanche

**Salade au poulet pané céréales** **Entrée :** 15.00€  
tomate cerise, avocat, Grana Padano, salade, **Plat :** 19.00€  
oignon frit, crouton.

**Tranches de Foie Gras poêlé du sud-ouest,** 16,00€  
chutney au raisin et oignon rouge cube de pain aux céréales  
bouquet de mâche

## Les Incontournables

**Le Béarn Burger** 18.00€  
Pain Bun au piment d'Espelette, steak de bœuf façon boucher (150 gr.)  
sauce béarnaise, fromage Ossau Iraty,  
tomate, oignon rouge, salade et Frites Rustick

**Le « VB » Veggie Burger,** 17.00€  
Galette de courge, lentille emmental  
coleslaw de choux rouge, frites Rustick, salade mesclun

**Tartare de bœuf Charolais 180gr.** 17.00€  
Coupé au couteau et ses condiments,  
Frites Rustick et saladine

**Club Sandwich** pain de mie complet 16.00€  
Poulet, guacamole, œuf dur, tomate, poitrine de porc crispy



*Prix Service Compris*

## Les Plats

**Filet de bar « snackée »** 18.00€  
poêlée de légumes hivernal, émulsion mangue baie rose

**Dos de maigre doré sur peau,** 19.00€  
velours de courge butternut, croquant de chou chinois  
beurre blanc noisette

**½ Magret de canard doré sur peau** 19.00€  
boulgour comme un risotto à la courge, panais rôtis  
jus acidulé aux agrumes

**Suprême de poulet « Label Rouge »** 19.00€  
cuit basse température, purée de pomme de terre,  
poêlé de champignons, jus corsé parfumé à la truffe

**Cœur de rumsteak « Blonde D'aquitaine » (250gr)** 23.00€  
sauce poivre vert, pomme de terre grenailles rôtis à l'ail  
salade mesclun.

## Les Fromages

**Assiette d'Ossau Iraty** pur brebis « grand Age » 11.00€  
Confiture de cerise noire « Loreztia »  
Bouquet de saladine

**Assiette Gourmande** de trois Brebis Affinés 11.00€  
Confiture de cerise noire « Loreztia »  
Bouquet de saladine



*Prix Service Compris*

## Les Desserts

**Moelleux au chocolat noir 82%** (10 min de cuisson) 9.00€  
cœur chocolat blanc, glace vanille Madagascar

**Gâteau fondant au potimarron** 8.00€  
crème de châtaigne, sauce chocolat caramel, glace cacahuète

**Panna cotta à la poire,** 8.00€  
spéculoos, pain d'épice, sauce chocolat, sorbet poire

**Crème brûlée praliné** 8.00€  
Glace rhum raisin

**Café Gourmand – Thé Gourmand** 9.00€  
Mini macaron Lemon curd, Mini tropézienne  
Moelleux orange fleur d'oranger  
Mini finger chocolat, Mini crème brûlée

**Salade de fruits** 7.00€  
et fruits rouges

**Coupe de glaces et Sorbet**

1 Boule	3.50€
2 Boules	5.00€
3 Boules	7.00€

## Le Menu Enfants

**14.00€**

Steak haché + frite ou légumes de saison

Ou

Nuggets de poulet pané aux céréales

Frite ou Légumes de saison

-----

Coupe de glace et sorbet 2 boules

Ou

Moelleux au chocolat



LA BASSE-COUR

*Prix Service Compris*