

## Les Entrées

Velouté de Potimarron BIO Râpé de châtaigne et noix de pécan	11.00€
Salade de Choux chinois et Thon mi- cuit à l'Asiatique Tomate cerise, avocat, sésame, cacahuètes torréfiées, Huile de sésame, Sauce soja	14.00€
Salade d'Automne au poulet pané Céréales, figue fraîche et poire, crouton, grenade Tomate cerise, copeaux de grana padano Sauce César, oignon frit	14.00€ <u>Plat</u> : 19.00€
Tranches de Foie Gras de canard IGP Sud-ouest Compotée d'échalote au vin rouge et vinaigre balsamique, Jeune pousse et pain toasté	16.00€
Tête de Veau revisitée en « Stick » croustillant, Sauce tartare, bouquet de salade	13.00€

## Les Incontournables

Le « BB » Béarn Burger, Pain Bun BIO au levain, Steak façon boucher (150 gr.) de Bœuf Blonde d'Aquitaine, Fromage de brebis, tomate, sauce béarnaise Frites Rustick, salade mesclun	17.00€
Le « VB » Veggie Burger, Pain Bun BIO au levain, Galette de sarrasin et lentilles aux poireaux, Fromage frais à l'aneth, tomate, oignon rouge Frites Rustick, salade mesclun	16.00€
Tartare de bœuf Charolais 180gr. Coupé au couteau et ses condiments, Frites Rustick et saladine	16.00€



## Les Plats

Filet de Bar d'Atlantique Doré sur peau Poêlée de légumes BIO de saison, Emulsion d'ail doux	18.00€
Pavé de Truite des Pyrénées Doré sur peau Etuvé de poireaux au beurre, Mousseline de patate douce, Sauce chimichurri	17.00€
Cœur de Rumsteack de bœuf Blonde d'Aquitaine, grillé (200 gr) Façon bistro, sauce au bleu de brebis, Frites Rustick, salade mesclun	21.00€
Filet de Canette cuit basse température Boulgour aux fruits du mendiant et coriandre Sauce cumin olive	18.00€

## Les Fromages

Assiette d'Ossau Iraty Pur Brebis « Grand Age » Confiture de cerise noire « Loreztia » Bouquet de saladine	8.00€
Assiette Gourmande de Trois Brebis Affinés Ossau Iraty Pur Brebis Grand Age Tome de Brebis Bleu de Brebis Confiture de cerise noire « Loreztia »	10.00€



## Les Desserts

Fondant au chocolat noir intense 65% Cœur fruit rouge Sorbet framboise <b>(10 min de cuisson)</b>	8.00€
Tourtière de la maison Bizot, Pomme et pruneau, sirop à l'Armagnac Glace réglisse	8.00€
Crèmeux Poire, au chocolat Dulcey Façon Rocher Noisette, Coulis caramel beurre salé Glace chocolat	8.00€
Figues pochées au vin chaud, biscuit noisette Mousse praliné Glace noix	8.00€
Café Gourmand – Thé Gourmand Mini opéra, Bouchon châtaigne, Mini macaron Verrine Mousse aux Fruits Rouges	8.00€
Salade de fruits de saison et fruits rouges	7.00€

## Le Menu-Enfant

Steak haché + Frites ou Légumes de saison OU Nuggets de poulet pané aux céréales + Frites ou Légumes de saison Coupe de glace et sorbet 2 boules OU Moelleux chocolat <b>(10 min de cuisson)</b>	12.00€
---	--------

