

## LES ENTRÉES

BELLE SALADE CAESAR, PETITE OU GRANDE FAÏM

Petite faïm : 12€ Grande faïm : 18€

CEVICHE DE SAUMON MARINÉ, HUILE D'OLIVE ET FLEUR DE SEL  
12€

CRÊMEUX DE CHOUX-FLEURS AUX ARÔMES  
DE TRUFFE BLANCHE, CRÈME FOUETTÉE AU CURRY DOUX  
9€

ŒUF DE POULE BIO MIMOSA AU THON  
18€

## LES PLATS

SUPRÊME DE VOLAILE FERMIER, SERVI EN COCOTTE,  
FRICASSÉE DE GRENAILLE AUX LARDS ET CHAMPIGNONS  
19€

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU PRÉPARÉ PAR NOS SONS  
18€

FILET DE BŒF CUIT À LA PLANCHA, RISSETTI ÉPICÉ  
ET LÉGUMES, CRÈME ÉMULSIONNÉE AU CHORIZO  
21€

FISH AND CHIPS HOME MADE, SAUCE TARTARE  
ET CITRON JAUNE  
16€

## BLACK ANGUS

PICANHA D'ANGUS  
24€

ENTRECÔTE ANGUS  
28€

RUMSTEAK ANGUS  
28€

BRUETTE ANGUS  
25€

BURGER BLACK ANGUS PEPPER AU CHESTER  
19€

NOS VIANDES BLACK ANGUS SONT ACCOMPAGNÉES D'UNE  
GARNITURE AU CHOIX

Frites, purée de pomme de terre au beurre,  
haricots verts «vapeur», mesclun de saison  
*Supplément légumes au choix 2€*

UNE SAUCE AU CHOIX

Poivre, Béarnaise, Gorgonzola, Barbecue «caca»

## BLACK ANGUS

— STEAKHOUSE —

### MENU EXPRESS

(Du lundi au vendredi et servi uniquement au déjeuner)

18 €

ENTRÉE • PLAT • CAFÉ GOURMAND

## LES PETITS PLATS

MENU ENFANT  
JUSQU'À 7 ANS  
6€

MENU ENFANT  
DE 7 À 13 ANS  
Plat + glace + sirop à l'eau  
18€

*\*Menu enfant offert jusqu'à 13 ans pour  
les clients séjournant à l'hôtel.*

## LES DESSERTS

CHEESECAKE BY VANILCH DELPECH  
12€

BRIOCHE SONCHÉE, CARAMEL AU BEURRE SALÉ  
ET CHANTILLY  
11€

LA POIRE BELLE HÉLÈNE AUX AGRUMES ET CHOCOLAT  
9€

CAFÉ OU THÉ MIGNARDISES  
8.50€

LES 3 FROMAGES DE CHEZ XAUIER  
12€