

Tonight's suggestions *suggestions du soir*



Starters / Entrées

Green salad, soybean sprouts, carrots, a selection of fried Asians specialties and Asian vinaigrette. Salade verte, pousses de soja, carottes, assortiment de fritures & vinaigrette asiatique	9€
Puff pastry with leeks, marinated salmon seasoned with a citrus and ginger dressing Feuilleté aux poireaux confits, saumon gravelax & sa vinaigrette aux agrumes et gingembre	9€
Goat cheese salad (Strawberry and balsamic dressing) Salade pyrénéenne (Bethmale, jambon de pays, noix, vinaigrette balsamique fraise)	11€
Butternut squash soup, crushed nuts and truffle oil  Velouté de butternut et châtaignes, noisettes torréfiées, huile de truffe	10€
A selection of cold meats and ham Assiette de charcuterie	10€
Plate of cold meats and cheese (to share) Assiette mix de charcuterie et fromage à partager (2 personnes)	16€
Our Caesar salad with fresh chicken and country ham crisp or deep fries  vegan galette	Small Large 11€ 19€
Notre salade César au poulet et chips de jambon de pays ou pané végétal	

Main Courses / Plats

Grilled lamb chops seamed on baked potato slices with a turmeric gravy and parmesan crisp Côtes d'agneau grillées sur pomme de terre Anna, jus de viande au cumin et chips de parmesan	20€
Garlic and parsley buttered cuttlefish, served with a carrot mousseline and their glazed fennel tops Sèche à la persillade, mousseline de carottes et ses fanes glacées aux graines de fenouil	20€
South-west duck breast, baked gnocchi with a creamy morel sauce in parmesan & thyme Magret de canard du sud-ouest, sauce morilles, cassolette de gnocchi crème au parmesan et thym	29€
Sirloin steak, 250gr* Faux-filet, 250 gr* *Choice of side dishes: fresh fries or vegetables, salad / choix de la garniture: frites fraîches ou légumes, salade Sauces: barbecue, pepper, Roquefort, or beef juice / sauces: barbecue, Roquefort, poivre, ou jus de bœuf maison	25€
Rib Eye Steak, 300gr Entrecôte maturée d'origine française, 300gr	35€
Organic campanelle pasta in a creamy chorizo sauce and grilled king prawns Campanelle bio de la maison Che Pasta Nonna, crème champignon, chorizo et gambas grillées	21€

BLACK ANGUS

Net price including service // Prix net service compris

Tonight's suggestions *suggestions du soir*



The must-have / Les incontournables

- Duck maltagliati pasta, fresh spinach, mushrooms, and chestnuts.** 19€
Maltagliati au magret et son jus, pousses d'épinards fraîches, champignons et châtaignes
- Cheeseburger Black angus, with 100% black angus beef served with fries and mixed salad (extra bacon 2€)** 22€
Cheeseburger 100% boeuf Black Angus, servi avec frites et salade (supplément bacon 2€)
- Chicken burger, black bun, cajun sauce, rocket, tomato, red onion, Pyrenean cheese. Served with chips and salad (bacon supplement 2€)** 21€ 
Black burger, poulet pané, sauce cajun, roquette, tomate, oignon rouge, tomme des Pyrénées. Servi avec frites et salade (supplément bacon 2€)
- Vegetarian cheeseburger, served with fries and mixed salad** 21€
Cheeseburger végétarien, servi avec frites et salade
- Fish & chips, homemade garlic mayonnaise** 19€
Fish & chips, aïoli maison

Desserts

- Espresso coffee with selection of small desserts** 10€
Café gourmand
- A French Chestnut Cream Dessert** 8€
Entremets mont blanc
- Warm pancake served with a chestnut topping and cream (pimp your crepe with a scoop of vanilla ice cream 2€)** 8€
Crêpe servie tiède avec crème de marron et chantilly (supplément boule de glace vanille 2€)
- Hot chocolate pudding with caramel** 9€
Cœur coulant chocolat caramel
- Selection of cheese** 9€
Assiette de fromage
- Fresh fruit salad** 8€
Salade de fruits frais

BLACK ANGUS

Net price including service // Prix net service compris