

Tonight's suggestions

suggestions du soir



Starters / Entrées

- A Tuna wrap with houmous, raw vegetables and a tomato dressing.** 9€
Tortilla au houmous, crudités et thon cru, vinaigrette à la tomate confite
- Fresh spinach on a savoury biscuit and garnished with crushed nuts and smoked duck** 9€
Sablé de pouces d'épinard frais tombés au beurre, noisettes torréfiées et magret fumé
- Pyrenean salad (Bethmale, country ham, walnuts, strawberry balsamic vinaigrette)** 11€
Salade pyrénéenne (Bethmale, jambon de pays, noix, vinaigrette balsamique fraise)
- Butternut and chestnut soup with roasted hazelnuts and truffle oil**  10€
Velouté de butternut et châtaignes, noisettes torréfiées, huile de truffe
- Charcuterie platter** 10€
Assiette de charcuterie
- Mixed charcuterie and cheese platter to share (2 people)** 16€
Assiette mix de charcuterie et fromage à partager (2 personnes)
- Our Caesar salad with fresh chicken and country ham crisps or deep fries vegan galette**  Small Large
Notre salade César au poulet et chips de jambon de pays ou pané végétal 11€ 19€

Main Courses / Plats

- Poached Hake fillet, a spicy garlic cream sauce and served with vegetables.** 20€
Filet de lieu poché à la crème d'ail épicée, déclinaison de choux
- A poultry, mustard and tarragon fricassée accompanied with truffle flavoured potatoes and roast tomatoes** 20€
Fricassée de volaille moutarde et estragon, effeuillé de pomme de terre à la truffe et tomates
- South-west duck breast, morel mushroom sauce, gnocchi cassiole with Parmesan and thyme cream** 29€
Magret de canard du sud-ouest, sauce morilles, cassiole de gnocchi crème au parmesan et thym
- Sirloin steak, 250gr*** 25€
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
- Organic campanelle pasta, mushroom cream, chorizo and grilled prawns** 21€
Campanelle bio de la maison Che Pasta Nonna, crème champignon, chorizo et gambas grillées
- Baked Venetian Pasta with anchovies** 19€
Pennes gratinées à la Vénitienne

BLACK ANGUS

Net price including service // Prix net service compris

Tonight's suggestions *suggestions du soir*



The must-have / Les incontournables

- 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 Aioli** 19€
Fish & chips, aioli maison

Desserts

- Coffee with selection of small desserts** 10€
Café gourmand
- A French Chestnut Cream Dessert** 8€
Entremet mont blanc
- Lukewarm crepe with chestnut cream and whipped 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€)
- Chocolate caramel flowing heart cake** 9€
Cœur coulant chocolat caramel
- Cheese platter** 9€
Assiette de fromage
- Fresh fruit salad** 8€
Salade de fruits frais

BLACK ANGUS

Net price including service // Prix net service compris