

COTE BRASSERIE A la carte Servi tous les jours

Nos ENTREES A PARTAGER

- Rillettes d'esturgeon aux agrumes et petits pains aux olives 9 €
Sturgeon rillettes with citrus and olive bread
- Planche de charcuterie: pâté basque au piment d'Espelette, chorizo, saucisse, et jambon de pays 9 €
Assortment of French charcuterie: Espelette chilli pepper pâté, chorizo, sausage, country ham

SNACKS & ENTREES

- Omelette jambon-fromage, frites, salade 9 €
Ham and cheese omelet, French fries and salad
- Penne aux tomates, olives, basilic et magret fumé 9 €
Penne pasta with tomatoes, olives, basil and smoked duck breast
- Carpaccio de saumon mariné, pickles de légumes et beurre d'herbes 12 €
Carpaccio of marinated salmon, pickles and herbal butter
- Salade de jeunes pousses au lard croustillant et volaille fermière, sauce César  11 €
Salad with baby leaves, bacon and farm poultry, Caesar vinaigrette
- Salade de légumes croquants et gambas grillées, sauce thai  12 €
Crisp vegetable salad with prawns, Thai sauce


Nos salades peuvent être composées en format XL avec un supplément de 6€.

Our mix salads may be composed in XL format with a supplement of 6€.

PLATS (A l'exception du Tartare de Bœuf)

- Côtes d'agneau grillées, jus curry et pommes grenailles -NZ- 16 €
Grilled lamb ribs, curry juice and new potatoes
- Burger de bœuf au confit d'échalotes, Ossau-Iraty et copeaux de jambon, frites, salade -FR- 15 €
Beef burger with candied shallots, cheese and ham, French fries
- Tartare de bœuf au couteau : parmesan, condiments, frites, salade -FR- 14 €
Carved Beef tartar condiment, French fries
- Filet de bar grillé, purée fine aux herbes, jeunes légumes 14 €
Roasted sea bass, herbal puree, spring vegetables
- Pavé de maigre rôti au piment d'Espelette, condiment chorizo et piquillos, jeunes légumes  17 €
Roasted fish with Espelette chilli pepper, chorizo and piquillos, spring vegetables

DESSERTS et GOURMANDISES (A l'exception des glaces et du fromage)

Assiette de trois fromages affinés, confiture de vieux garçon et salade <i>Cheese of the day</i>	9 €
Salade et soupe de fruits rouges rafraîchies d'un sorbet citron basilic <i>Soup and salad with red fruits and a lemon-basil sorbet</i>	8 €
Profiteroles glace vanille et sauce chocolat <i>Profiteroles with vanilla ice cream and chocolate sauce</i>	8 €
Salade de fruits de saison  <i>Seasonal fruit salad</i>	6,5 €
Café gourmand: 5 gourmandises <i>Coffee and delicacies</i>	8 €
Glaces : autour de 3 parfums, composez votre coupe <i>Ice creams Selection</i>	6.5 €

POUR NOS PETITS GASTRONOMES / KIDS MENU (jusqu'à 12 ans) 12 €





Steak haché ou Poulet rôti : frites-salade
Minced meat, French fries or Roast chicken, French fries

Gourmandises : bonbons, glace, crêpes
Iced dessert

L'ardoise, disponible du lundi au samedi, hors jours fériés, servie de 12h à 15h

Nos formules « Ardoise » *

Formule du jour *
Entrée - Plat - Dessert - café
=
22.50 €

 Birdie* : Plat + café	14.50 €
 Eagle* : Plat + dessert + café	17.50 €
 Bogey* : Entrée + plat + café	17.50 €
 Albatros* : Entrée + plat + dessert + café	22.50 €

Les plats «faits maison  » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

La liste des allergènes est consultable sur simple demande auprès de nos équipes. *The list of allergens is available on request.*

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément à la carte. Prix nets, taxes et service compris.

 Traces possibles de gluten. *May content trace of gluten.*