



COTE BRASSERIE A la carte Servi tous les jours

Nos ENTREES A PARTAGER

Foie gras de canard mi-cuit, condiment de fruits moelleux et cacahuètes **18 €**
Semi-cooked duck foie gras, dried soft fruit and peanuts

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 champignons, fritons de volaille et parmesan **10 €**
Penne pasta with mushrooms, "fritons" of poultry and parmesan

Velouté de potimarron, tartine et noix de cajou **9 €**
Squash soup, toast and cashew nut

Carpaccio de saumon mariné, agrumes et crème aux herbes **14 €**
Carpaccio of marinated salmon, citruses and herbal cream

Bonbon croquant d'Ossau Iraty, roquette, raisin et copeaux de jambon **12 €**
Ossau Iraty cheese like a candy, rocket salad, grape and ham

PLATS (A l'exception du Tartare de Bœuf)

Souris d'agneau confite, garniture d'un tajine -NZ- **14 €**
Piece of lamb confit, tajine fillings - NZ-

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, légumes d'automne **14 €**
Roasted sea bass, herbal puree, autumn vegetables

Pavé de lieu jaune grillé, condiment coppa et fruits secs, légumes d'automne **17 €**
Roasted fish with coppa and dried fruit, autumn vegetables

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

Assiette de trois fromages affinés, confiture de vieux garçon et salade 9 €
Plate of three aged cheeses

Café gourmand: 5 gourmandises 8 €
Coffee and delicacies

Glaces : autour de 3 parfums, composez votre coupe 6 €
Ice creams Selection

Pierre & Yann vous proposent leurs desserts du jour dans la vitrine 6 €
Possibilité également de les emporter pour le goûter.
Desserts of the day

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, pancakes, candies

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.