



COTE BRASSERIE A la carte Servi tous les jours

Nos Ardoises

Sélection de charcuteries régionales –beurre et condiments

Local charcuterie selection-Butter and vegetables

Classique

10 €

XL

15 €

Sélection de fromages Aquitain

Local cheese platter

9 €

13.50 €

Planche de Tapas du jour

Tapas of the day

11 €

16.50€

ENTREES

Salade de magret fumé et chèvre doux au sirop d'érable, sucs d'oranges et noix

Smoke duck breast and maple syrup smooth goat cheese, citrus flavored nuts

10 €

15 €

Salade de saumon mariné, légumes croquants, wakame

Marinated salmon, crunchy veggies, wakame salad

12 €

18 €

Bruschetta -basilic-tomate-jambon Bellota 36 mois

Bruschetta, basil, tomato, 36 month aged Bellota cured ham

10 €

Velouté de légumes au copeaux de canard fumé

Vegetable soup with dry duck carpaccio

9 €

PLATS (A l'exception du Tartare de Bœuf)-

Entrecôte de bœuf Français, grillée beurre maitre d'hôtel à l'estragon, frites maison et mesclun aux noix (300grs)

Grilled Rib Eye steak with herb butter, homemade French fries and seasonal green salad

19 €

Pâtes fraîches à la Carbonara ou Bolognaise

Fresh Pasta alla Carbonara or Bolognese

12 €

Lasagne « fraîche » à la bolognaise

Fresh bolonese lasagnes

12 €

Burger de bœuf « classique », Ossau-Iraty et lard fumé, frites, salade -FR-

Classic beef burger, Ossau Iraty cheese and smoked bacon, French fries, salad

14 €

Burger végétarien, mozzarella croustillante, légumes, tomate, oignon, frite, salade

Vegetarian burger with crispy mozzarella, vegetable, tomato and onion. Fries and green salad.

14 €

Tartare de bœuf au couteau : nature ou préparé, parmesan, condiments, frites-FR-

Carved Beef tartar: nature or American style- French fries

15 €

Pavé de saumon au beurre blanc, pommes fondantes et tagliatelles de légumes

Seared Salmon filet with a white wine and shallots butter sauce, braised potato and vegetable tagliatelles

17 €

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

Sélection de fromages affinés <i>Local cheese platter</i>	9 €
Café gourmand: 5 gourmandises <i>Coffee and delicacies</i>	8 €
Glaces : autour de 3 parfums, composez votre coupe <i>Ice cream Selection</i>	6 €
Les desserts du jour en vitrine Possibilité également de les emporter pour le goûter. <i>Desserts of the day</i>	6 €

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

Mini burger « classique » ou filet de poulet : frites-salade
Classic mini burger or Chicken breast 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 » *



	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.