

Tout le monde s'y retrouve !

À L'APÉRO OU POUR DÉBUTER !

Nos Planches	17
au choix : charcuterie ; fromages ; mixte	
Crème fine de légume	8
au choix : poivron ou aubergine de Provence – Super Producteur	
Duo de terrines	8
terrines de campagne & pâté au piment d'Espelette	
Croustillant de poulet	9
aux épices Cajun, mayonnaise au piment d'Espelette	



POUR COMMENCER

Ravioles aux essences de truffe 11
(truffe TuberAestivum : 0,05% / brisures de truffes : 1%)
bouillon végétal aux fines herbes, Grana Padano

Salade verte «tout simplement» 6
huile d'olive, ciboulette et noix

Pâté en croûte 12
aux trompettes de la mort, jus au Porto

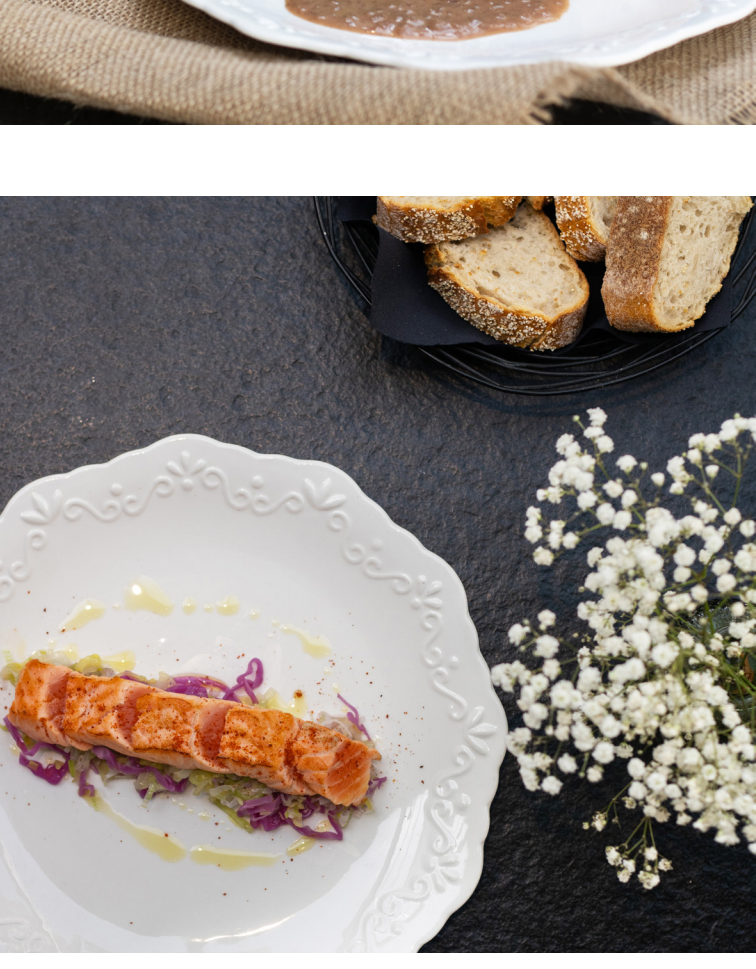
Oeuf parfait 9
champignons à la crème

Bouillon aux légumes 6
vermicelles et fines herbes

Mi-cuit de saumon 12
pickles de chou rouge, poireau, huile vierge

Hareng, pomme et poireau, 8
sauce ravigote

VEGETARIEN



MENU DE L'ARDOISE

ENTRÉE / PLAT

OU

PLAT / DESSERT

- 20.50 -

Uniquement le midi.

LES INCONTOURNABLES

Tartare de bœuf Charolais 19
au couteau 180 gr
moutarde à l'ancienne
frites fraîches

Généreux steak haché 300 gr 23
oeuf à cheval
pommes de terre rôties

Burger Brasserie Maison 20
frites fraîches
steak haché 150 gr,
sauce signature, Ossau Iraty,
oignons frits, confit d'échalotes,
roquette, lard grillé

Salade Brasserie Maison 18
batavia, poulet croustillant
aux épices Cajun, Ossau Iraty,
pickles de chou rouge, vinaigrette
moutarde à l'ancienne

LES MIJOTÉS

Paleron de veau confit 25
jus de braisage
lentilles vertes

Fricassée de poulet fermier 22
jus parfumé de poivres
purée de pommes de terre



À LA PLANCHA

Entrecôte 300 gr 35
échalotes confites
pommes de terre rôties

Filet de bar 23
zestes de citron vert
riz aux épinards

Escalope de saumon 22
crème de poireau
pommes vapeur

Magret de canard 24
jus miel-arabica
patate douce en purée



NI VIANDE NI POISSON

Omelette à votre goût 14
(Nature / Fines herbes /
Champignons / Ossau Iraty)
frites fraîches ou salade

Tajine de légumes de saison 13
zestes d'orange, raisins secs

Ravioles aux essences de truffe 16
(truffe TuberAestivum : 0,05% / brisures de truffes : 1%)
bouillon végétal aux fines herbes,
Grana Padano

Gnocchis, champignons à la crème 15
Grana Padano

VEGETARIEN



FINIR EN DOUCEUR

Dessert signature 12
Philippe Urraca
Meilleur Ouvrier de France

Baba au rhum 10
crème onctueuse vanillée

Tarte fine poire-amandes 9
Supplément glace vanille : + 1.50€

Les profiteroles de Fred 11

Pot de crème au chocolat 7
caramel au beurre salé

Minestrone de poire et de pomme 7
raisins secs, sirop vanille-gingembre
Supplément sorbet cassis : + 1.50€

Ile flottante 8
crème pistache, caramel et noisettes

Café gourmand 10



DERRIÈRE LES FOURNEAUX

L JUBO

Jeune Chef talentueux qui aime transmettre sa passion du bon produit frais de la région. De la simplicité, du goût, de la couleur associé à son humilité, voilà à quoi ressemble le goût de sa passion.

NOS FOURNISSEURS LOCAUX

BALICCO
pour les fruits et légumes

LA PÊCHERIE AZURÉENNE
pour ses poissons locaux

AURIMIEL
pour son miel

MENU ENFANT

- 13 -

avec boisson, servi jusqu'à 12 ans
(Sirop à l'eau ou Diabolo ou Soft ou Jus de fruit)

PLAT AU CHOIX :
Steak haché 150 gr
ou Escalope de saumon
ou Filet de poulet
ou L'Omelette au choix
(Nature/Fines herbes/Champignons/Ossau Iraty)

GARNITURE AU CHOIX :
Frites fraîches ou Lentilles vertes
ou Purée de pommes de terre ou Salade

DESSERT AU CHOIX :
Minestrone de poire et de pomme
ou Pot de crème au chocolat
ou Demi-profiterole
ou Ile flottante, crème pistache

Pour toute prestation servie en chambre,
supplément forfaitaire de 8€

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande. Tous nos prix sont en euros et TTC. La liste des allergènes est disponible sur demande.

Plat végétarien. Produits issus de l'agriculture biologique.

Origine France. Le poids des viandes indiqué est brut et avant cuisson et peut varier de +/- 10%.