

LA CHICANE

BRASSERIE MAISON

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

- 18 -

Uniquement le midi.

LES INCONTOURNABLES

| | |
|--|----|
| Tartare de bœuf Charolais au couteau 180 gr | 19 |
| 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 parfum de morilles 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 |
| <i>Philippe Urraca</i> 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 gingembre | 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

FLORIANE

Chaque jour Floriane enfille sa veste avec une seule idée en tête, donner du plaisir à ses clients. La découverte, le partage et l'échange animent sa cuisine empreinte de tradition et de culture de sa région.

NOS FOURNISSEURS LOCAUX

Les rillettes et charcuterie de la **BOUCHERIE COSME**

Le refrain de la **FROMAGERIE LE PIS QUI CHANTE**

Les jus de la **DISTILLERIE PELLETIER**

Les confitures de **LA FÉE CONFITURE**

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%.