

Carte du restaurant

Les Apéritifs

Les anisés 2cl	3.00
Les Whisky, Gin, Vodka 4cl	7.00
En Baby 2cl	3.50
Les Pur Malt 4cl	9.00
Campari 4cl	4.50
Martini Rouge ou Blanc 4cl	3.80
Porto et Muscat 4cl	3.60

Les Kirs

Kir au Jurançon	4.50
Kir royal	8.00

Les Apéritifs mélangés

Martini Gin 6cl	7.00
Americano 6cl	8.00
Suze cassis 6cl	7.00

Les Entrées

Evantail de Tomate, Anchois Marinés	11.50
Ardoise de Serrano "pain grillé et guindillas extra"	15.50
Planchette de Jambon Ibérique Pain Grillé à l'Ail	19.50
Le foie gras de canard entier maison avec ses toasts	19.50
Les escargots de Bourgogne flambés au Pastis	15.50
Salade Landaise (salade verte, gésiers de dinde, magret fumé, asperges, magret frais)	15.00

Les Poissons

Bar grillé à la graine de fenouil (selon arrivage)	19.00
Petites seiches mitonnées sauce provençale	18.00
Dame de Saumon Grillé avec sa sauce Béarnaise	19.00

Les Duos

Poissons

Duo de St Jacques et de lotte et sa sauce safrané	23.00
Duo de Gambas et de Crevettes à la Mexicaine	19.00
Duo d'Aiguillette et de Magret parfumé au Curry	18.50

Les Brochettes

Brochettes de volailles

Les aiguillettes de canard aux pruneaux d'Agen	18.50
Le magret de canard aux poivres du Moulin	19.50
Les cœurs de canard gras à l'aïoli	16.50

Brochettes de poissons

Les noix de St Jacques aux lard fumé	22.50
Les gambas grillées à l'Andalouse	20.00

Brochettes de viandes

Le bœuf parfumé au paprika doux	19.00
Les rognons de veau à la ventrèche	19.00

Toutes nos grillades sont cuites au feu de cheminée garnies de pommes de terre à la crème, ou de petits légumes

Tout changement de garniture (supplément 2.00€) : **pommes sautées aux lardons, frites maison, haricots verts.**

Les prix sont nets. TVA 10% inclus.

Les Mixed Grill

Les Viandes

La côte de Boeuf grillée (2 personnes)	55.00
L'Entrecôte grillée à l'os (350g environ)	24.00
Le magret de canard gras entier grillé gros sel	23.00
La cuisse de canard gras confit	18.00
T-Bone steak grillé	24.00
Supplément sauce béarnaise, poivre ou roquefort	2.50

Fromages et Desserts

Fromages

L'assiette de fromages	6.00
L'Ardoise de fromage de brebis confiture de cerises	8.00

Pâtisseries et entremets maison

Crème brûlée à la cassonade	6.00
Tiramisu café	6.00
Truffé au chocolat maison	6.00
Tarte Tatin	5.50
Œufs à la neige	5.50

Dégustez nos desserts à commander au début du repas

Brochette de fromage de chèvre	7.30
Gratin de fruits frais de saison à la cassonade	8.50
Brochette de fruits caramélisés flambés à l'Armagnac	8.70
Brochette de bananes flambées au Rhum des Iles	8.50
Pain perdu à la cannelle "enfin retrouvé"	7.20

Les Coupes Glacées

Les Glaces (3 boules)	6.000
(vanille, café, chocolat, fraise, pistache, malaga, menthe, noix de coco)	
Les sorbets (3 boules)	6.00
(cassis, citron, poire, framboise, passion)	
Poire Belle Hélène	7.50
Le café ou chocolat liégeois	7.00
Les coupes Melba	7.50
(au choix pêche ou poire)	
Coupe Colonel ou Général	8.50
Coupe Brochetterie	8.50
(glace de noix de coco, Cointreau, Curaçao, chantilly)	
La Banana split	7.50
La coupe Antillaise	7.50
(glace malaga, ananas, Rhum, chantilly)	
Les Profiteroles au chocolat	7.50
La Dame blanche	7.00
(glace vanille, chocolat chaud, chantilly)	
La coupe "Bailey's"	8.50
(glace noisette, noisettes pilées, Bailey's, chantilly)	

Cafeterie

Café	1.80
Décaféiné	1.90
Grand café	2.60
Grand café crème	2.70
Thé, infusion	2.00
Irish coffee	7.00
Marnissimo coffee (Grand Marnier)	7.00
Cappuccino	3.90

Les Digestifs

Les Cognacs 4cl	6.50
Les Armagnacs 4cl	7.50
Les Armagnacs Hors d'age 4cl	8.90
Les Eaux de vie blanche 4cl	7.20
Les liqueurs et Calvados 4cl	6.50