



La carte

Menus

Le Menu du Jour

Du lundi au vendredi uniquement le midi

Entrée - Plat - Dessert17€90

Entrée - Plat / Plat - Dessert.....15€50

Plat du jour13€00

Les Suggestions du Jour

Retrouvez nos suggestions du
jour sur notre ardoise

Le Menu

28.50€

Burrata croustillante au fil de la saison

ou

Salade Caesar

Roll's de poulet entre terre et mer

ou

Pavé de cabillaud snacké à la plancha, risotto à la crème
d'épinard, jus de chorizo corsé

ou

Assiette Végétarienne

Coulant chocolat, glace miel pignon, coulis mangue

ou

Glace

Le Menu des enfants

Jusqu'à 12 ans - 9.50€

1 boisson soft comprise

Nuggets ou Poisson du jour ou Burger avec frites

1 boule de Glace ou mi-cuit au chocolat

Seul ou à partager

Nos Planches du Sud Ouest

La Planche de Charcuterie :

jambon sec, chorizo, saucisson sec, andouille et coppa séchée.....13€50

La Planche Mixte :

jambon sec, chorizo, saucisson sec, andouille, coppa séchée, fromage de brebis, de vache et de chèvre..... 17€50

Pour Commencer

Burrata croustillante au fil de la saison		09€50
Anguille en persillade		13€50
Chipirons à la plancha sauce espagnole		13€50
Tempuras de gambas, mayonnaise au wasabi		13€50
Ris de veau panés aux amandes, piquillos grillés et jus de veau au Lillet		13€50
	Petite	Grande
Salade Caesar au poulet	09€50	17€00

Pour Suivre

Entrecôte grillée 260 gr, sauce bordelaise, frites et salade.....28€00

Pavé de veau en croûte d'herbes, gratin de pommes de terre au lard

(sauce mère aux champignons de saison, oignons grelots et lardons caramélisés).....24€00

Pavé de cabillaud snacké à la plancha, risotto à la crème d'épinard, jus de chorizo corsé.....22€50

Tartare de bœuf des herbiers gascons au couteau, frites et salade

(Bœuf, câpres, cornichons, échalotes, ketchup, mayonnaise, Worcestershire sauce, Tabasco, œuf).....19€00

(préparé ou non-préparé)

Burger TCHANKA, frites et salade verte

(Steak haché des herbiers gascons, piquillos, jambon de pays, salade, fromage de brebis, mayonnaise, cerfeuil et cornichons).....17€50

Roll's de poulet entre terre et mer.....21€00

Assiette végétarienne

(Tempura de légumes, mousseline et légumes croquants).....17€00

Pour Finir

Assiette de trois fromages des Pyrénées.....12€00

**Coulant au chocolat, glace au miel pignon,
coulis mangue.....9€00**

**Dacquoise crème diplomate et mangues rôties,
glace fève tonka.....9€00**

**Pommes pochées au poivre de Sichuan, cœur de crème
brulée, glace noisette et sauce chocolat.....9€00**

Les Glaces

Dame blanche

(glace vanille, chocolat chaud, chantilly)7€00

Café liégeois / Chocolat Liégeois

(glace café / Chocolat, café chaud, chantilly, nappage café)7€00

Coupe de 2 boules de glaces.....5€00

(vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, fraise, framboise, citron vert)