



## MENU

---

Déjeuner servi de 12h00 à 14h30  
*Lunch served from noon to 02:30 p.m*

## Les poissons

/ fish & seafood

Le dos de lieu jaune 28€

*Pollack fish fillet*

Le blanc de Saint-Pierre sauvage 32€

*Wild caught Saint-Pierre fish*

Le filet de loup 28€

*Sea Bass fillet*

Le pavé de saumon bio 29€

*Organic salmon*

## Les viandes

/ meat

Le suprême de volaille fermière 28€

*Farm poultry breast supreme*

Les côtes d'agneau des Pyrénées 29€

*Pyrénées lamb chops*

La pluma de porc ibérique 31€  
*Pluma ibérica ham*

## Les garnitures

/ side dish

La salade mixte 10€  
*Mixed green salad*

Petits légumes de saison 10€  
*Small vegetables in season*

Poêlée de haricots verts en persillade 10€  
*Sauteed green beans with persillade*

Petit légumes grillés à l'huile d'olive biologique 10€  
*Grilled vegetables with organic olive oil*

Pomme de terre à la cheminée, crème de ciboulette 10€  
*Baked potatoes, cream and chives*

Pomme de terre en persillade 10€  
*Sauteed potatoes with persillade*

# Le Bar

/ the bar

La planchette de l'ami Bernard Chardon <i>Planchette from our friend Bernard Chardon</i>	18€
La pizzetta au Parmesan, roquette et tomates confites <i>Parmesan pizzetta, arugula salad and tomato confit</i>	16€
Les navettes de chèvres frais et miel à la truffe <i>Brioche sandwich with goat cheese and honey truffle</i>	16€
Les légumes bios en anchoyade ou cervelle de canut <i>Organic vegetables, anchoiade sauce or cervelle de canuts (herb-flecked cheese spread)</i>	14 €
Les toasts de saumon fumé bio, crème acidulée <i>Organic smoked salmon on toast, sour cream</i>	16€

Prix nets – Service compris