



CARTE ESTIVALE

ENTREES

Emincé de cœur de bœuf, buffala et pistou	13,00 €
Foie gras de canard au torchon "maison" et ses toasts	14,00 €
Panier de crudités à l'anchoïade	10,00 €
Saumon fumé par nos soins blinis maison	12,00 €
Gaspacho du moment	7,50 €

GRANDES SALADES

Salade César	14,00 €
Sucrine, poulet grillé, parmesan, tomate, œuf dur, croutons, sauce César «maison»	
Salade Gourmande	19,00 €
Mesclun de salade, tomate, gésiers et manchon de canard confit, magret fumé et foie gras	
Océane version salade ou Poke bowl	17,00 €
Riz au sésame ou salade, crudités croquantes, saumon fumé et crevettes	

ASSIETTES REGIONALES

« Le Canard dans tous ses états »	19,00 €
Rillettes de canard « maison », aiguillettes et cœurs de canard grillés, manchon de canard confit, frites « maison » et salade	
« Tout est bon dans le cochon »	18,00 €
Araignée de porc et lomo grillés, confit de porc, piperade et frites « maison »	

PLATS

Steak tartare, frites « maison »	14,00 €
Côtes de Bœuf pour 2 personnes, frites « maison », salade	39,00 €
Entrecôte grillée, sauce et frites « maison », salade	19,00 €
Gambas grillées et sa pomme de terre gratinée	18,00 €

Suggestion de la mer selon le marché

FROMAGES ET DESSERTS

Gratin de fruits au sabayon de Jurançon	6,00 €
Tartare de mangue, ananas et son sorbet passion	7,00 €
Salade fruits de saison	6,50 €
Tarte tatin "maison" chantilly à la cannelle	7,00 €
Sélection de fromages, confiture cerise noire	7,50 €
Pavlova de la maison	7,50 €
Dessert du jour	6,00 €

