

# La carte

## Nos entrées

« Les incontournables »

+ Chaque jour

Nos Suggestions

|   |        |
|---|--------|
| <b>Terrine de Canard maison à l'armagnac</b> , terrine de porc et magret de canard<br>Duck Terrine, home made   | 7.50 € |
| <b>Ficelle Picarde</b> crêpe garnie avec jambon, duxelles de champignons, crème fraîche, gratinée au four (spécialité régionale)<br>Pancake with ham, mushroom, fresh cream, grated cheese (local speciality) | 8.50 € |
| <b>Pavé de Saumon fumé maison</b> , saumon fumé aux 5 baies<br>Smoked salmon, home made   | 8.50 € |
| <b>Poêlée d'escargots au beurre persillé</b><br>Snails with butter and garlic   | 12 €   |
| <b>Foie gras maison</b> , Terrine de foie gras au confit de figue et toasts<br>Home cooked duck liver foie gras   | 15 €   |
| <b>Foie Gras Poêlé au sirop de miel</b> , pain d'épice croustillant, glace caramel beurre salé<br>Shallow fried duck liver with honey   | 19 €   |

|  | Petite | Grande |
|--|--------|--------|
| <b>Salade Landaise</b> Mélange de salades, pomme, tomate, lardons fumés et foie gras maison, vinaigrette crème et ciboulette<br>Mix of salads, apple, tomato, smoked bacon and Home cooked duck liver foie gras, vinegar, cream and chives | 8 €    | 16 €   |
| <b>Salade Norvégienne</b> Mélange de salades, pomme, tomate, et saumon fumé, vinaigrette crème et ciboulette<br>Mix of salads, apple, tomato, smoked salmon, vinegar, cream and chives   | 8 €    | 16 €   |

« Notre cuisine est faite maison, nous pouvons vous conseiller en cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire »

# La carte

## Nos plats

« Les incontournables »

+ Chaque jour

Nos Suggestions

|  |      |
|--|------|
| <b>Risotto de Légumes du moment</b> (risotto cuisiné à l'huile d'olive <b>sans crème</b> )  | 13 € |
| Vegetable Risotto  |      |
| <b>Ficelle Picarde et salade ou légumes</b>  | 13 € |
| crêpe garnie avec jambon, duxelles de champignons, crème fraîche, gratinée au four<br>Pancake, ham, fresh cream, with salad  |      |
| <b>Penne au Saumon &amp; Basilic</b>   | 14 € |
| Penne cooked with fresh cream, salmon & basilic  |      |
| <b>Omelette nature, ou fromage</b>   | 10 € |
| Plain or cheese omelette   |      |
| <b>Marmite de la Mer</b> « Filet de saumon et dos de lieu<br>cuits à l'étouffé, légumes, crème, sauce crustacés »  | 14 € |
| Salmon and cod cooked in a small jar   |      |
| <b>Brochette de Bœuf grillée</b> , taillée dans le filet de rumsteak<br>(sauce Béarnaise, poivre ou maroilles)   | 14 € |
| Grilled skewered beef with sauce   |      |
| <b>Entrecôte grillée</b> 250g (sauce Béarnaise, poivre ou maroilles)   | 18 € |
| Grilled sirloin steak with (tarragon, pepper or Maroilles sauce)   |      |
| <b>Filet de bœuf grillé aux herbes</b> 220g (sauce Béarnaise, poivre ou maroilles)   | 28 € |
| Filet steak grilled with herbs with (tarragon, pepper or Maroilles sauce)  |      |
| <b>Tournedos façon Périgourdine</b> 220g et escalope de foie gras poêlé  | 32 € |
| Beef fillet cooked with Shallow fried duck liver   |      |

Tout nos plats sont servis avec la garniture du jour. All our dishes are served with the garnish of the day.



Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.  
Prix des menus & plats en Euros TTC service compris, hors boissons

## **Menu Gambetta**

Entrée - plat 19.50 €

Plat - dessert 19.50 €

Entrée - plat - dessert 24 €

hors dimanche et jours fériés

### *Entrées*

#### **Pavé de Saumon fumé maison**

Smoked salmon, home made

#### **Salade Landaise**

Foie gras maison, lardons fumés

Salad with duck liver & smoked duck breast

#### **Terrine de canard maison**

Duck Terrine

#### **Ficelle Picarde** spécialité régionale

Pancake with ham, mushroom, fresh cream,  
grated cheese

*+ Entrée du Jour, du mardi au vendredi*

### *Plats*

#### **Marmite de la Mer** « Filet de saumon et dos de lieu, légumes, crème, sauce crustacés »

Salmon and cod cooked in a small jar

#### **Brochette de Bœuf grillée**

(sauce Béarnaise, poivre ou maroilles)

Grilled skewered beef with sauce

#### **Omelette nature ou au fromage**

Plain or cheese omelette

#### **Risotto de légumes du moment**

(risotto cuisiné à l'huile d'olive **sans crème**)

Vegetable risotto

#### **Penne au Saumon & Basilic**

Penne cooked with fresh cream, salmon & basilic

*+ Plat du Jour, du mardi au vendredi*

### *Desserts*

**Fromages affinés du panier de Louise** , 2 morceaux du moments

**Café gourmand**, café ou thé et 3 petits desserts du jour

**Brioche perdue**

**Dame Blanche** glace vanille , chocolat chaud, chantilly

**Coupe de glace 2 parfums aux choix**

(Vanille, chocolat, café, fraise, pistache, cassis, fruits de la passion, noix de coco, rhum raisin, citron)

*+ Dessert du Jour, du mardi au vendredi*

« Notre cuisine est faite maison, nous pouvons vous conseiller en cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire »

## Menu « Petit Gastronomes » 9€

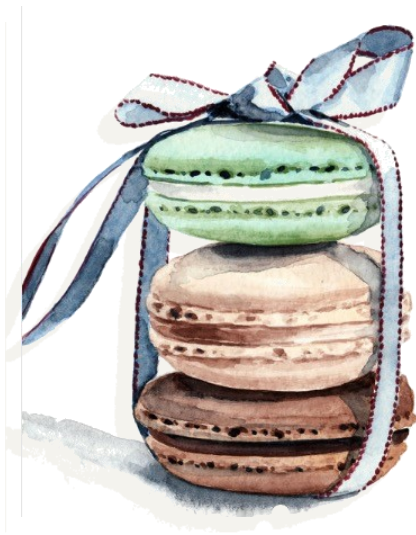
Enfant moins de 12 ans


au choix

**Steak haché façon bouchère**  
**Omelette**  
**Ficelle Picarde**

Et au choix

**Glace**, 2 parfums au choix  
**Dame Blanche**  
**Compote de pomme**



 Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Prix des menus & plats en Euros TTC service compris, hors boissons

## Nos desserts à la carte

**Fromages affinés du panier de Louise** 7.00 €  
sélection de 3 morceaux du moment

**Café gourmand** 7.00 €  
(café ou thé et 3 petits desserts du jour)

**Le p'tit gourmand** 10.00 €  
(sélection de digestif et 3 petits desserts du jour)

**Brioche perdue**  7.00 €

**Nougat glacé**  7.50 €

**Crème brûlée flambée**  7.50 €

**Moelleux au chocolat**  7.50 €  
(servi avec une glace ou sorbet de votre choix)

**Profiteroles au chocolat**  8.00 €

**Dame blanche**  7.00 €  
glace vanille, chocolat chaud chantilly

**Café liégeois**  7.00 €

**Coupe Basiliq**  7.00 €  
(glace vanille, pruneaux à l'armagnac)

**Sorbet & Alcool** 7.50 €  
Fruits exotiques et liqueur de fraises  
Cassis arrosé de vodka  
Citron et vodka (Colonel)

**Coupe de glace 2 parfums** 6.00 €  
(Vanille, chocolat, café, fraise, pistache,  
cassis, framboise, fruits de la passion, noix de  
coco, rhum raisin, citron)

**Irish Coffee** (4 cl de whisky, café, chantilly) 8.50€

**Rhum Coffee** 8.50€  
(4cl de Rhum ambré, café, chantilly)