



## « Nos Complices »

*David Lafaille pour les Légumes biologiques à Saucède*  
*Noëlle Peyré pour les Volailles à Ogenne*  
*Gaëc Pennen pour les Fromages à Préchacq Navarrenx*  
*Viandes du Haut Béarn pour les Viandes à Oloron.*

# «Le P'tit Jus»

*Les midis du lundi au vendredi*

13,50

BŒUF à la Plancha  
Frites maison & Salade

\*\*\*

GOURMAND Café ou Thé

\*\*\*

1 Verre de Vin

---

# «L'Ardoise»

Selon l'ardoise

*Du lundi au vendredi*

Formules

Entrée/plat	Entrée/Plat/Dessert	Plat/dessert
14,00	16,50	14,00

---

# «Les Origin'O»

FREGOLA SARDA

torréfiées, tomates séchées, courgettes, champignons

*En risotto* 15,00

*En sauce tomate* 14,00

CLUB SANDWICH & Frites au Paprika

*A la Truite Fumée* 16,00

*Au Poulet grillé* 14,50

CAESAR, salade sucrine, parmesan, croustons

*A la Truite Fumée* 16,00

*Au Poulet grillé* 14,50

# La Carte

## *Entrées :*

TRUITE de nos gaves, fumée par nos soins	14,00
FOIE GRAS de Canard maison & Fruits	19,00
GASPACHO du moment	7,50
CEVICHE de Dorade Royale	17,00
CROISSANT façon «Bénédicté»	9,00

## *Salades :*

NICOISE	
Thon conserve maison, Haricots verts, Tomates, Œuf	14,00
GOURMANDE	
Foie gras, gésiers, magret, brebis, poivrons	18,00

## *Plats:*

CÔTE DE BOEUF (mini 1 kg) pour 2 pers	39,00
ENTRECOTE, sauce au Poivre & Frites Maison	19,00
GAMBAS en persillade, ratatouille	17,00
TARTARE de BŒUF à notre façon & Frites Maison	16,00
POISSON du moment selon arrivage	cours du jour

Supplément garniture	5,00
----------------------	------

## *Desserts :*

FROMAGES de notre région	8.50
GOURMAND Café ou Thé	7,50
ABRICOT & ROMARIN, Tarte fine	9,00
DACQUOISE Pistache, coulis de Framboise	9,00
NAGE glacée aux fruits de saison	6.50

# Menu

## « Carte Blanche »

50,00

*Menu Surprise en 4 services, élaboré par notre Chef,  
spécialement pour Vous avec Accord Mets & Vins*

A partir de 4 personnes  
A Réserver 48h à l'avance

---

## Suivez Nous



Prix net en euros, taxes et service compris