

NOS SALADES (OUR SALADS):

Crevette Marinées au Fish Massala, à la Plancha, Chutney de Mangue et Betteraves Rouges à la Cardamone	36 €
<i>Griddled shrimps marinated in Fish Masala, with mango chutney and red beets with cardamom</i>	
Cœur de Laitue, Oignon, œuf dur, Tomate, Poivron Vert, Haricot Vert, Thon à l’Huile et Croûtons à la Tapenade	26 €
<i>Heart of lettuce with onion, hardboiled egg, tomato, green pepper, green beans, tuna in oil and croutons with tapenade</i>	
Salade Romaine Façon « César » au Poulet	32 €
<i>Romaine Caesar salad with chicken</i>	
Tomate et Mozzarella au Pistou	26 €
<i>Tomato and mozzarella with pesto</i>	
Salade de Homard, Haricot Vert, Orange, Vinaigrette à la Mangue	59 €
<i>Lobster salad with green beans and orange in mango vinaigrette</i>	

NOS ASSIETTES (OUR PLATTERS):

Saumon Fumé « Maison », Blini, Crème Aigrette	37 €
<i>Homemade smoked salmon with blinis and sour cream</i>	
Assiette de Foie Gras « Tradition Terroir » de chez « Raymond d’ARTIGUES », Haricots Verts Frais à l’Huile de Truffe	36 €
<i>Platter of “Tradition Terroir” foie gras by “Raymond d’ARTIGUES” With fresh green beans in truffle oil</i>	
Jambon Cru de Porc Le Noir de Bigorre de chez « Pierre MATAYRON »	27 €
<i>“Noir de Bigorre” cured ham by Pierre MATAYRON</i>	
Assiette de Viandes Froides, Cœur de Sucrine, Tomate et Condiments	37 €
<i>Platter of cold cuts with sucrine lettuce, tomato and condiments</i>	

NOS CLUBS (OUR CLUB SANDWICHES):

Le Traditionnel Club Sandwich au Poulet, Tomate, Œuf, Salade et Mayonnaise (avec <u>ou</u> sans Bacon)	29 €
<i>Traditional chicken club sandwich with tomato, egg, salad and mayonnaise (with <u>or</u> without bacon)</i>	
Le Club Sandwich au Saumon Fumé, Tomate, Œuf, Salade et Mayonnaise	36 €
<i>Smoked salmon club sandwich with tomato, egg, salad and mayonnaise</i>	

NOS SANDWICHES (OUR SANDWICHES):

Sandwich au Poulet ou Jambon ou Roastbeef ou Fromage	23 €
<i>Your choice of chicken, ham, roast beef or cheese</i>	
Sandwich au Saumon Fumé et Crème Aigrelette	28 €
<i>Smoked salmon sandwich with sour cream</i>	

NOS PLATS CHAUDS (OUR HOT COURSES):

(servis de 12h00 à 15h00 et de 20h00 à 22h00 – served from noon to 3 :00 pm and from 08 :00 pm to 10:00 pm)

Omelette selon votre goût : nature, fromage, Jambon, tomate, fines herbes ? Accompagnée de pommes de terre frites « maison »	20 €
<i>Omelette to your taste: plain, cheese, ham, tomato, or herbs served with homemade fries</i>	
Faux Filet « Angus » cuit à la plancha, sauce béarnaise, Grosses Frites « maison »	45 €
<i>Griddled Angus sirloin steak in Béarnaise sauce served with homemade jumbo fries</i>	
Poulet Jaune rôti de la « Ferme Tauzin », Purée de Pommes de terre, jus de la rôtissoire	36 €
<i>Roasted free-range chicken from Tauzin Farm with mashed potatoes in spit-roast juices</i>	
<u>NOS DESSERTS (OUR DESSERTS):</u>	
Dessert du Jour	17 €
<i>Dessert of the day</i>	
Salade de Fruit Frais	17 €
<i>Fresh fruit salad</i>	
Crème Caramel	16 €
<i>Crème Caramel</i>	
Mousse au Chocolat	16 €
<i>Chocolate mousse</i>	
Gâteau Basque (crème et cerise)	16 €
<i>Basque cake (cherry and cream)</i>	
Assortiment de 3 fromages	18 €
<i>Assortment of 3 cheeses</i>	