

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

## Nos Entrées :

☞ **La Salade de Gésiers et Lardons** 6 €

*Gésiers confits et lardons.*

*Diced bacon and fried duck gizzard's salad/ Ensalada con panceta picada y mollejas de pato*

☞ **La Garbure Béarnaise** 6 €

*Soupe traditionnelle aux légumes et à la viande de porc*

*Garbure soup/ Sopa garbure.*

☞ **Crèmeux aux cèpes** 7 €

*Servi avec une boule de glace au foie gras et un trait de vinaigre balsamique*

*Cepe mushroom cream soup/ sopa con crema y cepas*

☞ **La Salade de Chèvre Chaud au Miel** 7 €

*Toasts de fromage de chèvre au miel, gésiers confits, lardons et miel.*

*Hot goat cheese's salad with honey/ Ensalada de queso de cabra con miel.*

☞ **La Terrine de Campagne au Foie Gras** 7 €

*Home-made pâté with foie gras/ Paté de cerdo rústico con foie gras*

**L'Assiette de Jambon de Bayonne (IGP)** 9 €

*Dish of Bayonne cured ham/ Plato de jamón de Bayona.*

☞ **Le Foie Frais de Canard Poêlé** 17 €

*Pan-fried foie gras with a side of apples and grapes/ Foie fresco de pato frito servido con manzana y uvas.*

*Dans un souci de sécurité alimentaire, nous avons choisi de ne pas fabriquer les fonds blancs, bruns, les fumets et la sauce béarnaise.*

Nos tarifs s'entendent toutes taxes et service compris.

## Nos Viandes

☺	<b>*Pasta d'Automne</b>	10 €
	<i>Cèpes et champignons, poulet, marrons, noisettes, crème fraîche, citron</i> <i>Autumn Pasta/Pasta de otoño Mushrooms, chicken, nuts, chestnuts, cream &amp; lemon/</i> <i>setas, marrón, avellana, nata líquida y limón</i>	
☺	<b>*La Cuisse de Canard Confite à l'os et ses girolles</b>	14 €
	<i>Duck confit leg with mushrooms/ Muslo de pato confitado</i>	
☺	<b>*Daube de Sanglier aux pruneaux</b>	14 €
	<i>Wild boar stew with prune/ Estofado de jabali con ciruelas</i>	
☺	<b>*Le Magret de Canard du Sud Ouest Grillé, Sauce réduction de Balsamique et Miel</b>	15 €
	<i>Grilled duck breast with honey and vinegar sauce/ Magret de pato a la plancha con salsa de miel y vinagre</i> <i>Balsamico.</i>	
☺	<b>*Omelettes aux cèpes, légumes au choix</b>	15 €
	<i>Mushroom omelette/Tortilla con setas</i>	
☺	<b>*L'Entrecôte de Blonde d'Aquitaine Grillée</b>	16 €
	<i>Blonde d'Aquitaine's rib steak/ Solomillo de Blonde de Aquitania.</i>	
☺	<b>*Le Carré d'Agneau 4 côtes rôties</b>	18 €
	<i>4 ribs roasted lamb/4 Costillas de cordero.</i>	

**Nos viandes grillées sont cuites à la plancha.**

**Pour accompagner nos plats, nous vous proposons :  
du riz, des pâtes, des frites, des haricots verts ou de la  
salade et des sauces au choix.**

**(Roquefort, Poivre, Béarnaise ou Echalotte.)**

**\*Et pour 1 € de plus,  
le Café Gourmand vous est offert.**

## Nos Grandes Salades :

☺ \* **La Salade d'Automne** 10 €

*Cocktail de champignons, cèpes, blanc de poulet, oignons, marrons, noisettes, vinaigrette, huile de noix*  
*Mixed salad with mushrooms, chicken breast, onions, chestnuts, nuts, walnut oil*

☺ \* **La Salade du Berger** 12 €

*Jambon Sec poêlé, girolles de fromage de brebis, gésiers confits et lardons.*  
*sheep cheese, toast cured ham and lardons/ Ensalada con queso de oveja, jamon frito y pancetta.*

☺ \* **La Salade Royale** 18 €

*Magret de canard, foie frais poêlé, girolles de fromage de brebis, gésiers confits et lardons.*  
*Duck breast, fried foie gras, sheep's cheese, duck gizzard and lardon salad /*  
*Ensalada de magret de pato, foie gras frito, queso de oveja, mollejas de pato y panceta picada.*

## Nos Poissons :

☺ \* **La Darne de Saumon à la Plancha** 13 €

*Saumon Label Rouge d'Ecosse.*  
*Grilled salmon/ Salmón a la plancha*

☺ \* **Les Chipirons à la Biscaye** 14 €

*Petits calamars, saucisse au piment et poivrons cuits à la plancha*  
*Squids, sausage and sweet pepper grilled / chipirones, txistorra y pimentones a la plancha*

☺ \* **Les Noix de Saint-Jacques et leur fondue de poireaux** 18 €

*scalopps grilled with leeks fondue/ Vieiras servido con la fondue de puerros*

**Pour accompagner nos plats, nous vous proposons :**  
**du riz, des pâtes, des frites, des haricots verts ou de la**  
**salade et des sauces au choix.**

**(Roquefort, Poivre, Béarnaise ou Echalotte.)**

**\* Et pour 1 € de plus,**  
**le Café Gourmand vous est offert.**

## Nos Desserts :

La Crème Brulée	4,5 €
☞ Fondant au Chocolat « Maison » <i>Chocolate fudge/ Fondant de chocolate</i>	6 €
Profiteroles <i>Profiteroles/ Profiteroles</i>	6 €
Coupe de Glaces artisanales <i>Ice cream/Copa de helado</i>	6 €
☞ Poires Pochées au « Jurançon » et sa boule de glace vanille <i>Poached pear with « Jurançon » and vanilla ice cream/ Pera escalfada al « Jurançon » con una bola de helado de vainilla</i>	7 €
Fromage de Pur Brebis de la Vallée d'Ossau et sa Confiture de Cerises. <i>Sheep's cheese from the Pyrenean fields/ Queso de oveja de los campos Pirenaicos.</i>	7 €
☞ Crêpes Flambées	7 €
Café ou Thé Gourmand	7 €

Nos tarifs s'entendent toutes taxes et service compris.

# Menu du terroir

25 euros

☞ La Garbure Béarnaise

ou

☞ La Terrine de Campagne au Foie Gras

ou

☞ Salade d'Automne

ou

☞ La Salade Luzienne

*Noix de Saint-Jacques, gambas et effiloché de jambon sec poêlés.*

\*\*\*\*\*

☞ Le Magret de Canard du Sud Ouest Grillé,  
Sauce réduction de Balsamique et Miel

ou

☞ L'Entrecôte de Blonde d'Aquitaine Grillée ou

☞ Omelette aux Cèpes

ou

☞ Chipirons et txistorra à la Biscaye

*Petits calamars, saucisse au piment et poivrons.*

\*\*\*\*\*

Fromage Fermier de Pur Brebis de la Vallée d'Ossau et sa Confiture de  
Cerises.

ou

☞ Crêpes Flambées

ou

☞ Poire Pochée au Jurançon et sa boule de glace vanille

ou

Café Gourmand

Nos viandes grillées sont cuites à la plancha.

Pour accompagner nos plats, nous vous proposons :  
du riz, des pâtes, des frites, des haricots verts ou de la  
salade et des sauces au choix.

(Roquefort, Poivre, Béarnaise ou Echalotte.)

*Nos tarifs s'entendent toutes taxes et service compris.*

**Menu du jour**  
**Midi et Soir**  
**2 plats 12 €/ 3 plats 15 €**

**L'Entrée du Jour**

*Today's starter/ Entrada del día*

ou

🍴 **La Salade « Le Relais »**

*Effiloché de charcuterie poêlé sur un mesclun de salade.  
Fried delicatessen's salad , ensalada de embutidos*

\* \* \* \* \*

**Le Poisson du moment**

*The catch of the Day; pescado del dia*

ou

**Le Plat du jour**

*Daily's Special, Plato del día*

\* \* \* \* \*

**Dessert du Jour**

*Dessert of the Day ; Postre del día*

ou

**Salade de Fruits Frais**

*fresh fruit salad ; ensalada de frutas*

**Menu Enfant\***

**9 euros**

**Steak Haché avec Frites, Pâtes ou Riz + Coupe de Glace**

*Ground beef steak with chips, pasta or rice + ice cream cup  
Filete de carne picada con patatas fritas, pasta o arroz + copa de helada*

*\*(Enfant de moins de 12 ans/ Kids under 12 years/ Niños menores de 12 años)*

*Nos tarifs s'entendent toutes taxes et service compris.*



## Local menu/ Menú local



**25 euros** *Taxes and tip are included*

☞ Garbure soup

☞ Sopa garbure

Or

☞ Home-made pâté with foie gras

☞ Paté de cerdo rústico con foie gras

Or

☞ Scallop and prawn salad

☞ Ensalada de vieiras y gambas

Or

☞ Autumn Salad

☞ Ensalada de otoño

\*\*\*\*\*

☞ Grilled duck breast with honey and vinegar sauce

☞ Magret de pato a la plancha  
con salsa de miel y vinagre balsamico

Or

☞ Blonde d'Aquitaine's ribsteack

☞ Solomillo de Blonde de Aquitania

Or

☞ Grilled Small squids with txistorra

☞ Chipirones con txistorra

Or

☞ Mushroom Omelette

☞ Tortilla con setas

\*\*\*\*\*

Sheep's cheese from the Pyrenean fields.

Queso de oveja de los campos Pirenaicos.

Or

☞ Poached pear with "Jurançon" and vanilla ice cream

☞ Pera escalfada con "Jurançon" y una bola de helado de vanilla

Or

Café Gourmand

**Our grilled meats are cooked « a la plancha »**

**Nuestras carnes se cocinan a la plancha**