

Entrées et Plats servis  
en moins de 10 min.

**OFFRE "EXPRESS"**

Desserts servis  
en moins de 5 min.



## LES ENTRÉES

 Entrée du jour	4,50 €
Salade de tomates "cœur de bœuf" & mozzarella, huile d'olive et pesto vert	7,80 €
Tartare de chèvre et légumes de saison croquants	6,60 €
Effiloché aux deux saumons, aromates et toasts grillés	7,50 €
La petite ardoise mixte Assortiment de charcuterie et de fromages de nos régions	8,60 €
Carpaccio de bœuf * aux copeaux de parmesan – VBF	9,80 €

## LES GRANDES ASSIETTES

### NOS ARDOISES A PARTAGER

La grande ardoise mixte Assortiment de charcuterie et de fromages de nos régions	16,20 €
La grande ardoise Assortiment de tapas : onion rings, chicken wings, stick de calamars, chips nachos et guacamole	16,50 €

### NOS GRANDES SALADES

Salade Caesar Salade verte, aiguillettes de poulet, copeaux de parmesan, œuf dur, croûtons et sauce caesar	15,50 €
Salade fraîcheur Salade verte, crevettes, saumon fumé, agrumes et avocats	15,90 €
Salade Landaise Salade verte, tomates, magrets fumés, gésiers de canard et médaillon de foie gras	16,40 €
Salade de chèvre chaud Salade verte, tomates, toast de chèvre, noix et miel	12,50 €

### NOTRE TARTINE

Tartine façon croq' et salade verte	11,80 €
-------------------------------------	---------

## LES PLATS

 Plat du jour Uniquement le midi du lundi au dimanche	7,40 €
---	--------

### NOS VIANDES

Entrecôte de bœuf 'Blonde d'Aquitaine' grillée 200g	21,20 €
La pièce du boucher 160g	17,60 €
Double carpaccio de bœuf * aux copeaux de parmesan 140g - VBF	16,50 €
Tartare de bœuf * et ses condiments 180g - VBF (Cru ou Aller-retour)	15,90 €
Hamburger de l'aéroport 180g - VBF Supplément bacon +1,50 € Bun's, steak haché, cheddar, oignons rouges, salade verte, sauce	16,20 €
Travers de porc rôti accompagné de son jus au miel	14,50 €
Brochettes de poulet, sauce tomate oignons	14,20 €

### NOS POISSONS

Pavé de saumon à la plancha, tomates confites et basilic	15,60 €
Filet de cabillaud rôti, Tagliatelles	16,40 €
Steak de thon à la plancha sauce vierge, riz	12,20 €

### NOS AUTRES SUGGESTIONS

Gratin de pâtes au jambon de Bayonne et fromage de brebis	12,80 €
Tagliatelles Carbonara	9,90 €
Tagliatelles aux 2 saumons	10,60 €
Omelette nature	9,30 €
Omelette avec garniture au choix Herbes / Lardons / Emmental	9,90 €

### NOS GARNITURES

Haricots verts, frites, riz, légumes du jour ou salade verte

## LES DESSERTS



Dessert du jour 4,30 €

### NOTRE FROMAGE

Assiette de fromages de nos régions 6,60 €

### NOS DESSERTS

Fromage blanc et sa compotée de fraises 5,80 €

Salade de fruits de saison, sorbet de citron vert 6,50 €

Crème brûlée à la vanille Bourbon 6,30 €

Mi-cuit au chocolat accompagné de sa boule de glace caramel fleur de sel 7,50 €

Churros en lasso, Nutella® et sa boule de glace vanille 6,50 €

Café gourmand 6,50 €

Mousse au chocolat 6,10 €

### NOS GLACES

Glace 2 boules 4,20 €

Glace 3 boules 5,80 €

Coupe Dame blanche 6,80 €  
Crème glacée vanille, sauce chocolat et crème fouettée

Coupe café liégeois 6,80 €  
Crème glacée vanille, crème glacée café, sauce café et crème fouettée

Coupe chocolat liégeois 6,80 €  
Crème glacée vanille, crème glacée chocolat, sauce chocolat et crème fouettée

Coupe douceurs de fruits rouges 6,80 €  
Crème glacée vanille, sorbet de framboise, sorbet de fraise, coulis de fruits rouges et crème fouettée

Coupe Trio Croquant 6,80 €  
Crème glacée amande, crème glacée spéculoos, crème glacée caramel fleur de sel, brisures de spéculoos et crème fouettée

### NOS CRÈMES GLACÉES :

Vanille de Madagascar, chocolat noir, café, caramel fleur de sel, spéculoos et amande

### NOS SORBETS :

Citron vert, fraise, framboise et fruits de la passion

## LES FORMULES

8,80 € 11,50 € 15,80 €

Plat du jour	Entrée du jour +	Entrée du jour
+	Plat du jour	+
Café	ou	Plat du jour
		+
	Plat du jour +	Dessert du jour
	Dessert du jour	

## MENU PLAISIR

29,30 €

Effiloché aux deux saumons

ou

Carpaccio de bœuf\* aux copeaux de parmesan

+

Entrecôte de bœuf 'Blonde d'Aquitaine' grillée (200G)

ou

Pavé de Saumon à la plancha,  
tomates confites et basilic

+

Crème brûlée à la vanille Bourbon

ou

Mi-cuit au chocolat accompagné  
de sa boule de glace caramel fleur de sel

7,10 €

## MENU DES PETITS VOYAGEURS

Moins de 12 ans

Nuggets de Poulet

ou

Jambon blanc

+

Glace 2 boules

+

Jouet

Boisson au choix :  
Sirop à l'eau ou Jus  
de fruits 33 cl



## LES BOISSONS FRAICHES

### LES SODAS

Coca-Cola	50cl	3,30 €
Coca-Cola light	50cl	3,30 €
Coca-Cola zéro	50cl	3,30 €
Orangina	50cl	3,30 €
Schweppes Agrum'	50cl	3,30 €
Lipton Ice Tea	50cl	3,30 €
Limonade / Diabolo	33cl	2,50 €

### LES EAUX

	33cl	50cl	1l
Vittel	-	2,90 €	4,00 €
Eau de Perrier	-	3,30 €	4,10 €
San Pellegrino	-	3,30 €	4,10 €
Perrier	3,30 €		

### JUS DE FRUITS

Jus de tomate (pur jus)	25cl	3,20 €
Jus de fruits	25cl	3,20 €
Orange, pomme (à base de concentré)		
Nectar d'ananas	25cl	3,20 €

## LES BOISSONS ALCOOLISEES

### APÉRITIFS & DIGESTIFS\*

Martini rouge ou blanc	4cl	4,10 €
Porto rouge	4cl	4,10 €
Whisky Clan Campbell	4cl	4,10 €
Ricard	2cl	3,90 €
Gin	4cl	4,10 €
Vodka	4cl	4,10 €
Cognac	4cl	5,20 €

### CHAMPAGNE\*

Jacquart Brut Mosaïque	75cl	49,00 €
Jacquart Brut Mosaïque Rosé	75cl	57,00 €

### BIÈRES PRESSION\*

	25cl	50cl
Heineken	3,55 €	6,15 €
Affligem	3,95 €	6,35 €
Bière d'animation	3,55 €	6,15 €

### BIÈRES BOUTEILLE\*

Desperados	33cl	5,10 €
Pelforth Brune	33cl	4,10 €

## LES BOISSONS CHAUDES

### CAFÉS & CHOCOLATS

Expresso	1,70 €
Décaféiné	1,70 €
Café noisette	1,70 €
Double expresso	3,20 €
Café crème	3,20 €
Café allongé	1,70 €
Chocolat chaud	3,20 €

### THÉS & INFUSIONS

Thé Earl Grey	2,80 €
Thé Darjeeling	2,80 €
Thé vert Gunpowder, menthe	2,80 €
Infusion verveine	2,80 €
Infusion tilleul	2,80 €

## LA CARTE DES VINS

VIN AU VERRE OU PICHET*	verre (12cl)	pichet (25cl)	pichet (50cl)
<b>Vin du Béarn – Rouge ou Rosé</b>	2,00 €	2,50 €	5,00 €
<b>VINS ROUGES*</b>		37,5cl	75cl
<b>Bordeaux Dourthe n°1</b>		9,60 €	16,60 €
<b>Côte de St Mont VDQS "Chemin des Pèlerins"</b>		7,20 €	13,10 €
<b>AOC Madiran "Domaine du Bouscassé"</b>		12,00 €	20,00 €
<b>AOC Saumur Champigny "Valengenet"</b>		9,60 €	16,60 €
<b>VINS BLANCS*</b>		37,5cl	75cl
<b>AOC Jurançon sec "Bidourey"</b>		9,10 €	15,60 €
<b>AOC Jurançon doux "Bidourey"</b>		9,10 €	15,60 €
<b>Bordeaux Dourthe n°1</b>		9,60 €	16,60 €
<b>VINS ROSÉS*</b>		37,5cl	75cl
<b>Côte de St Mont VDQS "Chemin des Pèlerins"</b>		7,20 €	13,10 €
<b>Bordeaux Dourthe n°1</b>		9,60 €	16,60 €