



**\*SAUF le VENDRED SOIR, le WEEK-END et JOUR FERIE**

- \*Menu du jour 14.00€
- \*Plat du jour 9.80€
- \*Entrée et plat du jour **ou** Plat du jour et dessert du jour 12.30€

**Menu pour nos enfants 9.00€(-12ans)** Charcuterie de région ou Crudités  
Plat du jour ; Glace, Jus de fruit **ou** Sirop avec eau

**\*MENU of the DAY, except bank holidays, Monday to Friday Lunthimes**

- \*Menu of the day 14.00€
- \*Dish of the day 9.80€
- \*Starter and dish of the day **or** Dish of the day and dessert of the day 12.30€

**Children's Menu 9.00€ (-12 yrs)** Cold Pork meats and crudites  
Dish of the day ,Ice-cream, Fruit juice or cordial



\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

**MENU WEEK-END : 19.50€**

Entrée, plat, trio de dessert  
Stater , main course, three dessert

\*\*\*\*\*

### **MENU FORMULE /FORMULA**

- 1) Entrée+ Dessert **ou** Plat + Dessert 19€
- 1) Stater+ Dessert **or** main course + Dessert 19€

- 2) Entrée + Plat 21€
- 2) Stater + Main course 21€


- 3) Entrée + Plat + Dessert 25€
- 3) Stater + Main course + Dessert 25€

- 4) Garbure Béarnaise + Entrée + Plat + Dessert 28.80€
- 4) Bearnaise Soup +Stater +Main course + Dessert 28.80€



COMPOSITION DES FORMULES  
PREPARED COMPOSITION :FORMULA



 **Garbure béarnaise**

\* Bearnaise soup



\* **Escargot à l'Espalungue**

\* Snails in pastry parcel ,Spanish style

 **Charcuterie de la Vallée d'Ossau**  
Pork meats from the Ossau Valley

\* **Omelette Ossaloise** (œuf,pommes de terre, jambon de pays, fromage de brebis)



\* **Omelet d'Ossau**(eggs,potatos, cured ham,cheese)

**Salade Basquaise** (salade,pomme de terre,thon,olive,anchois)


**Salad Basquaise** (salad,potatoes,,tuna,anchovy,olive)



\* **Salade Ossaloise** (salade,pommes de terre, jambon de pays, fromage de brebis)

\* **Ossau Salad** (salad,potatos, cured ham, mountain ewe cheese)



\* **Confit de canard forestier** 

\* **Duck confit and mushrooms**

\* **Côte de mouton persillade** 

\* **Mutton chop persillade**

\* **Faux- Filet grillé**

\* **Grilled steak sirloin**

\* **Magret de canard aux Pommes** 

\* **Duck breast with Apples**

\* **Escalope de veau à la crème** 

\* **Fillet of Veal with cream sauce**

\* **Truite de la Vallée d'Ossau à la persillade** 

\* **Ossau Valley Trout persillade**



Nos Poissons et Viandes sont servis avec les légumes du jour

Fishes and Meats dishes are served with vegetables of the day

 **Assiette de fromage de brebis**

\* Mountain ewe cheese plate

**Ou or**

**Carte des desserts**

**Dessert menu**

Service compris Inclusive of service charges  
Vin non compris Not included wine