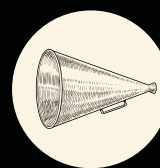


# LES CHENAPANS

*Une carte pensée et exécutée par le chef  
de cuisine Julien Bandarra*

Nouveau !

**OUVERTURE  
TOUS LES MERCREDIS  
& JEUDIS SOIRS**



## Carte de Septembre

### LES ENTRÉES

---

|   |     |
|---|-----|
| Tataki de thon légumes en vinaigrette thaï  | 13€ |
| Truite des Pyrénées au citron noir, pickles de concombre et mayonnaise wasabi/estragon    | 13€ |
| Croq Mr Basque, jambon de Bayonne, fromage de brebis et pesto basquaise                   | 13€ |
| Oeuf parfait, poêlé de champignons au beurre persillé, crumble parmesan et sauce poulette | 11€ |

### LES PLATS

---

|  |     |
|--|-----|
| La grillade du moment (voir l'ardoise)   |     |
| La suggestion du moment (voir l'ardoise)   |     |
| Escalope milanaise, sauce citronnée  | 21€ |
| Tartare de boeuf au couteau préparé ou non   | 17€ |
| Chipirons poêlés, xistorra & poivrons confits  | 17€ |
| Pâtes aux légumes rôtis, pesto tomates confites, herbes fraîches et noisettes torrifiées | 16€ |

Accompagnement viande et poisson au choix :

Frites fraîches, légumes de saison, purée de pommes de terre, salade verte.

### LES DESSERTS

---

|  |    |
|--|----|
| Brebis d'estive AOC Ossau-Iraty chez Assimans                  | 7€ |
| Pavlova au maison aux fruits de saison                         | 7€ |
| Moelleux au chocolat maison et glace vanille (7min de cuisson) | 8€ |
| Les desserts du moment   | 6€ |