

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€