



Les Gourmandises à manger 2016-2017

Côté Grignotage

<i>Verrine de pâté grand-mère, cornichons</i>	6€
<i>Sardinillas à l'huile, pain et beurre</i>	6€
<i>Verrine de foie gras mi-cuit (90 g)</i>	15€
<i>Verrine de foie gras mi-cuit (180 g)</i>	25€
<i>Ardoise de jambon « Manex » (médaille d'or)</i>	11€
<i>Ardoise de toasts de foie gras rôti (6 pièces)</i>	15€
<i>Ardoise de charcuteries maison Petricorena (Jambon, saucisson, lomo, chorizo)</i>	15€
<i>Ardoise de salaison de canard maison Samaran (Saucisson, chorizo, saucisse, fritons, pâté et jambon de magret)</i>	15€



Côté Tapas

<i>Patatas bravas</i>	4€
<i>Croustillant de poulet, sauce curry</i>	6€
<i>Calamars, sautés à l'espagnole</i>	6€
<i>Cuisses de grenouilles, panées et persillées</i>	7€
<i>Camembert rôti, oignons confits</i>	7€

Côté Asie

Makis maison, sauce soja	7€
Sashimi de saumon (Label), sauce thaïe	7€
Nems au crabe, sauce nem (2 / 4 pièces)	6 / 10€



Côté Grillades et Plats Maison

<< Pluma >> a la plancha, frites et salade (morceau tendre et goûteux de cochon ibérique)	13€
Burger du chef, frites (pain maison et viande fraîche, sauce chef, salade, tomate et ventrèche)	14€
Burger de canard au foie frais poêlé, frites	16€
Entrecôte de bœuf, frites et salade (sauce GG : beurre et fines herbes)	18€
Wok de gambas (décortiquées, légumes et nouilles thaïes)	18€

Côté Desserts

Fondant au chocolat	5€
Panacotta et myrtilles	5€
Banoffee façon tiramisu	5€
Mousse « Tagada »	5€
Gâteau basque de Maria	5€
Citron givré	5€

Côté Fromages

Brebis, confiture de cerise	7€
Ardoise de fromage (vache de Poubeau de l'ami Jean-Pierre, brebis Napoléon de Dominique Bouchait et son régalis)	10€