

Côté Grignotage (seul ou à partager)

Ardoise de jambon serrano	11€
Ardoise de charcuterie de nos montagnes (saucisson, saucisse perche, pâté «Le Luchonnais», jambonneau)	15€
Ardoise de salaison «Tout Canard» (saucisson, chorizo et jambon de magret, saucisse)	18€
Verrine de foie de canard mi-cuit, Maison Dupérier (90g)	15€
Verrine de foie de canard mi-cuit, Maison Dupérier (180g)	25€
Sardinillas, huile d'olive	7€



Côté Tapas

Patatas bravas	4€
Accras de morue, sauce thaïe	5€
Croustillants de poulet, sauce curry	6€
Chipirons sautés à la plancha	7€
Légumes de saison à la plancha	6€
Nems au crabe (3 pièces)	9€

Côté Fraîcheur

Le «bowl» grecque (salade, feta, falafel, concombre, graines bio, ...)	9€
Le «bowl» de thon Ortiz (salade, tomate, oignon, olive, thon, graines bio, ...)	9€
Tomates, mozzarella au lait de Bufflonne	9€
Sashimis de saumon	11€
Crevettes roses fraîches aïoli	7€

Côté Maison

Entrecôte grillée, frites	21€
Burger du Chef, frites	15€
Tartare de bœuf, frites	15€
Poisson selon arrivage, légumes grillés	...€
Saumon poché, servi froid, mayonnaise	14€

Côté Belles Côtes

(grillées à la planche et servies avec nos frites)

Côte de bœuf (2 pers., 20 minutes de cuisson)	46€
Côte de cochon pata negra	15€
Côte de veau	22€
Côte de canard	18€

Côté Fromages et Desserts

Ardoise de fromages de Dominique Bouchait, M.O.F. (seul ou à partager)	10€
Brioche perdue, glace vanille	7€
Baba au rhum	7€
Panacotta, coulis de fruits	5€
Bouchon au chocolat	5€
Duo de pastèque et melon	5€
Dessert du jour de Caroline	7€

Côté Glaces

Petit pot de Philippe Faur - crèmes glacées (vanille, caramel beurre salé, chocolat) - sorbets (framboise, mangue)	5€
Coupes alcoolisées - glace rhum raisin, crème de rhum - sorbet citron, Fine Blanche de Tariquet	7€
Mystère - nature - arrosé à l'izarra verte du Pays Basque	5€ 7€
Citron/orange givré(e)	5€
Petit café liégeois	5€



LES GG

Les Gourmandises à manger
été 2018



Découvrez *le vin/son du mois* sur notre site : LGGL.fr