

Demander à la réception / Ask reception

Les Pâtés des Contes d'Albret

(Accompagnés de pain et cornichons)

Pâté de campagne	6.50€
Pâté de Canard	8€
Pâté d'Albret (avec foie gras)	8€

Les Soupes

Petit Velouté du moment (Bio)	5€
Grand Velouté du moment (Bio)	7.5€

Les Plats

Les Salades

Salade Gourmande Quinoa et petits légumes	12€
Salade du Rivage (Thon, Épeautre, Blé, Légumes)	12€
Salade Niçoise (Thon, petits légumes et anchois)	12€

Les Mijotés

Saucisse de Morteau et ses lentilles	12€
Navarin de dinde aux légumes printaniers	12€
Cassoulet aux manchons de Canard confits	12€
Bœuf Bourguignon et pommes de terre en grenaille	12€
Curry de volaille et son panaché de céréales	12€

Les Desserts

Glace vanille - cœur meringue	4.50€
Fondant au chocolat	4.50€
Yaourt (Bio) (nature - vanille - Fraise - Abricot)	2.50€

BAR / TARIFS

Evian/Vittel (33cl), Perrier (20cl)	2.00€
Coca, Orangina Ice Tea (33cl)	2.50€
Schweppes, 7up, Fanta (33cl)	2.50€
Jus de fruit / Fruit juice	2.50€

BIERE/ BEER

Heineken (25cl)	3.50€
Bière d'Abbaye (25cl)	4.00€
Bière du moment	5.00€
Leffe (25cl)	4.00€

VINS / WINE

	Verre/Glass	Bouteille/Bottle
Blanc sec / Dry white	4.00€	18.00€
Rouge / Red	4.00€	18.00€
Floc de Gascogne	4.00€	18.00€

CHAMPAGNE

Taittinger Brut, 75cl	60.00€
Mumm ½ Bouteille, 37.5cl	40.00€

SNACK

Cacahuètes / Peanuts	1.50€
Chips / Crisps	2.50€