

SNACK

Tous les jours de 10h à 17h

Découvrez les Produits ultra gourmets Bellota-Bellota® et Byzance® sur place ou à emporter!

Les Bocadillos

Sandwichs baguette froids

Le paleta cocida

Paleta ibérique cuite Bellota-Bellota, Ossau Iraty, tartare de tomate

7,50€

Le chorizo

Chorizo Ibérique Bellota-Bellota, tartare de tomate, basilic frais, salade

6,50€

Le saumon

Saumon fumé tranché à la main Byzance®, cream cheese, zestes de citron, aneth, salade

7,50€



Le veggie

Tomates confites, Ossau Iraty, piquillos, salade

6,50€

Les Boca's

Sandwichs buns chauds

Le paleta

Paleta Bellota-Bellota, Ossau Iraty, ciboulette

9,50€

Le chorizo

Chorizo Ibérique Bellota-Bellota, tartare de tomate, Ossau Iraty, ciboulette

8€

Le tuna

Filet de thon Germon, tartare de tomate, piquillos, Ossau Iraty, basilic frais

8€



Le Veggie

Pesto, aubergines et courgettes grillées, piquillos, pousses d'épinards

8€



SNACK

Tous les jours de 10h à 17h

Les Planches

Charcuteries Bellota-Bellota® 90gr	16€
Jambon Ibérique Bellota-Bellota, lomo, chorizo, saucisson et pain	
Charcuteries Bellota-Bellota® 150gr	27€
Jambon Ibérique Bellota-Bellota, lomo, chorizo, saucisson et pain	
Saumon fumé tranché main Byzance® 90gr	21€
Blinis et crème citronnée	
Les Mini sardines à l'huile d'olive 115gr	10€
Dans leur boîte, pain toasté et beurre	

Les Tartinables



Domaine Terra tartinables Végétariens 130gr

Au choix:

Crème d'asperges des landes aux zestes de citron et au piment d'Espelette

Houmous à l'ail noir et au piment fumé du Béarn

Patates douces au yuzu des Landes et au Sauternes

11€

SNACK

Tous les jours de 10h à 17h

Les Plats

Le Croque Mr paleta cocida Bellota-Bellota®

Paleta cocida Bellota-Bellota®, Ossau Iraty et béchamel

8€

Plat du jour

En fonction du Marché De notre Chef Julien

11,50€

Les Salades



La salade fraîcheur

Pousses d'épinards, butternut, vinaigrette miel estragon, mousse de chèvre, graines de courges, persil

11€

La Dehli express

Base mesclun, sucrose, poulet au curry, cubes de mangue, œuf dur, pickles d'oignons rouges, tomates cerises, sésames torréfiés, sauce blanche aux fines herbes, persil haché, oignons frits

11,50€

Les Douceurs

Salade de fruits de saison

4€

Tartelette aux fruits

4,50€

Yaourt fermier

3,50€

Cookie

3,50€

Gâteau du marais La part

Panna Cotta

2€

Mousse au chocolat

4€

Petit pot de Glace L'Atelier des Ecrins MOF Glacier 140ml

Parfum au choix

4,50€



CARTE DES VINS

Bordeaux rosé, **Le Canon de Côte de Montpezat 2024**

Fruité, acidulé, élégant

Verre 12cl – 4,50€



Bordeaux blanc sec, **le G de Guiraud 2023**

Floral, gourmand, complexe

Verre 12cl – 6€



Sauternes, **Petit Guiraud 2023**

Complexe, fruité, liquoreux

Verre 12cl – 8€



Bourg, « L'Usufruit » Merlot, **Domaine Clos du Notaire 2022**

Volontairement servi frais, fruité, gourmand

Verre 12cl – 4€

Bordeaux, Grave rouge, **Château Callac cuvée Prestige 2021**

Fruité, souple, épicé

Verre 12cl – 5€

Bordeaux rouge, **Château Sainte Barbe 2016**

Rond, souple, convivial

Verre 12cl – 5€

Bordeaux Montagne Saint Emilion, **Château Saint Benoit 2019**

Rond, élégant, fruité

Verre 12cl – 6€

Bordeaux, Haut Médoc, **Château Croix du Trale 2020**

Dense, épicé, complexe

Verre 12cl – 6€

**Découvrez notre partenaire privilégié,
Le Château Guiraud !**





LES BOISSONS

LES EAUX

Ogeu 0,5L <i>Plate ou gazeuse</i>	2,50€
Perrier 33cl	3,50€

LES SODAS

Coca Cola, Coca Cola zéro 33cl	3,50€
Orangina 33cl	3,50€
Ice Tea 33cl	3,50€
Schweppes agrumes 33cl	3,50€
Fanta 33cl	3,50€
 Jus de fruits Bio Meneau 25cl <i>Parfum sur demande</i>	5€

LES BIÈRES

Heineken 33cl	4,50€
---------------	-------

LES BOISSONS CHAUDES

Café	2,20€
Café allongé	2,20€
Café crème	3,20€
Cappuccino	3,70€
Décaféiné	2,20€
Chocolat chaud	2,70€
Noisette	2,40€
Thé	2,70€