

SNACK

Tous les jours de 10h à 16h

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

8€

Le Tuna

Filet de thon Germon, tartare de tomate, tomates séchées, salade

7,50€

Le saumon

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

8€



Le veggie

Tomates confites, Ossau Iraty, piquillos, salade

7,50€

Les Boca's

Sandwichs buns chauds

Le paleta

Paleta Bellota-Bellota, Ossau Iraty, ciboulette

10€

Le chorizo

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

8,50€

Le tuna

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

8,50€



Le Veggie

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

8,50€



SNACK

Tous les jours de 10h à 16h

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 16h

Les Plats

Le Croque Mr paleta cocida Bellota-Bellota®

8,50€

Paleta cocida Bellota-Bellota®, Ossau Iraty et béchamel

Plat du jour

12€

En fonction du Marché De notre Chef Julien

Les Salades



La salade fraîcheur

11,50€

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

La Dehli express

12€

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

Les Douceurs

Tartelette aux fruits

5€

Yaourt fermier

3,50€

Cookie

3,50€

Gâteau du marais La part

2,50€

Panna Cotta

4€

Mousse au chocolat

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€