

LES CHENAPANS

Une carte pensée et exécutée par le chef de cuisine
Julien Bandarra et son second Amandine Darrieumerlou

Nouveau !

**OUVERTURE
TOUS LES MERCREDIS
& JEUDIS SOIRS**



Carte de Mars

LES ENTRÉES

Escalope de foie gras poêlé, laquage Porto - fraise, et chutney de fraise, balsamique et basilic	13€
Gravelax de truite, pomelos et mayo mangue à l'aneth	13€
Croq' Monsieur basque, fromage de brebis et jambon de Bayonne, jeunes pousses en vinaigrette	10€
Asperges des Landes, oranges sanguines et vinaigrette gourmande, sauce maltaise	11€

LES PLATS

La grillade du moment (voir l'ardoise)	
La suggestion du moment (voir l'ardoise)	
Escalope milanaise, sauce citronnée	21€
Saint Jacques en croûte de chorizo, béarnaise piquillos	21€
Tartare de bœuf saveur thaï, sésame, coriandre, sauce soja	17€
Pâtes fraîches aux coquillages façon marinière, herbes fraîches et copeaux de parmesan	16€
Fregola Sarda façon risotto jambon truffé lié au parmesan	18€

Accompagnement viande et poisson au choix :

Frites fraîches, légumes de saison, purée de pommes de terre, salade verte

LES DESSERTS

Assortiment de fromages de chez Assimans	7€
Pavlova aux fruits de saison, kiwi et fraise	7€
Moelleux au chocolat maison et glace vanille (7min de cuisson)	8€
Gaufre sauce chocolat et crème fouettée vanille	7€
Les desserts du moment	6€