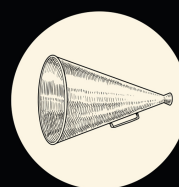


LES CHENAPANS

*Une carte pensée et exécutée par le chef
de cuisine Julien Bandarra et son second
de cuisine Thomas Dardenne*

Nouveau !

**OUVERTURE
TOUS LES JEUDIS
& VENDREDIS SOIRS**



Carte de Juin

LES ENTRÉES

Salade croquante, aiguillettes de volaille panko, parmesan et la fameuse sauce césar	13€
Truite des Pyrénées aux graines, yaourt grec aux agrumes et vierge de légumes	14€
Croq Mr à la truffe et mesclun	13€
Asperges des Landes, vinaigrette façon mimosas et crumble au brebis	11€

LES PLATS

La grillade du moment (voir l'ardoise)	
La suggestion du moment (voir l'ardoise)	
Escalope milanaise, sauce citronnée	21€
Tartare de bœuf au couteau, façon Thaï	17€
Thon mi-cuit snacké, vierge pomme verte	20€
Pâte fraîches truite des Pyrénées, aneth et parmesan	16€

Accompagnement viande et poisson au choix :

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

LES DESSERTS

Brebis d'estive AOC Ossau-Iraty chez Assimans	7€
Pavlova maison aux fruits frais de saison	7€
Moelleux au chocolat maison et glace vanille (7min de cuisson)	8€
Les desserts du moment	6€