



Formule du midi

**BRASSERIE  
LES CHENAPANS  
BAYONNE**



FORMULE DU MIDI

# LES CHENAPANS

Café, brasserie & afterwork

## ENTRÉE

Vitello tonnato, salade de pousse

## PLATS

Confit de canard, sauce au cidre  
OU

Poisson du moment, sauce Noilly Prat

*Accompagnement : Mousseline de  
carotte au miel et sucrose grillée*

## DESSERT

Riz au lait cardamome et agrumes

## NOTRE SUGGESTION DE VIN

Le Carole - Maison Ventenac - 100% Chardonnay  
4,50 €

**Entrée + Plat ou Plat + Dessert | 20€**

**Entrée + Plat + Dessert | 26€**



Carte d'Avril

**BRASSERIE  
LES CHENAPANS  
BAYONNE**



## NOTRE SUGGESTION DE VINS

|  |      |
|--|------|
| Vin blanc : Le Carole - Maison Ventenac 100% Chardonnay - 2023 | 4.5€ |
| Vin rouge : AOC Côtes du Rhône - Famille Perrin - Réserve 2022 | 4.2€ |
| Vin rosé : AOP Côtes de Provence Minuty 2023                   | 5.5€ |

## ENTREES

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

## PLATS

|  |     |
|--|-----|
| <b>La grillade du moment (voir l'ardoise)</b>                        |     |
| <b>La suggestion du moment (voir l'ardoise)</b>                      |     |
| <b>Escalope milanaise</b><br>sauce citronnée                         | 21€ |
| <b>Saint Jacques en croûte de chorizo</b><br>béarnaise piquillos     | 21€ |
| <b>Tartare de boeuf saveur thaï</b><br>sésame, coriandre, sauce soja | 17€ |
| <b>Pâtes fraîches au guanciale</b><br>champignons et parmesan        | 16€ |
| <b>Fregola Sarda façon risotto</b><br>jambon truffé lié au parmesan  | 18€ |

*Accompagnement au choix : Frites fraîches, légumes de saison, purée de pommes de terre, salade*

## DESSERTS

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



Carte du soir

**BRASSERIE  
LES CHENAPANS  
BAYONNE**

## NOTRE SUGGESTION DE VINS

|  |      |
|--|------|
| Vin blanc : Le Carole - Maison Ventenac 100% Chardonnay - 2023 | 4.5€ |
| Vin rouge : AOC Côtes du Rhône - Famille Perrin - Réserve 2022 | 4.2€ |
| Vin rosé : AOP Côtes de Provence Minuty 2023                   | 5.5€ |

## ENTREES

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

## PLATS

|  |     |
|--|-----|
| <b>La suggestion du moment (voir l'ardoise)</b>                      |     |
| <b>Escalope milanaise</b><br>sauce citronnée                         | 21€ |
| <b>Saint Jacques en croûte de chorizo</b><br>béarnaise piquillos     | 21€ |
| <b>Tartare de boeuf saveur thaï</b><br>sésame, coriandre, sauce soja | 17€ |
| <b>Fregola Sarda façon risotto</b><br>jambon truffé lié au parmesan  | 18€ |

*Accompagnement au choix : Frites fraîches, légumes de saison, purée de pommes de terre, salade*

## DESSERTS

|   |    |
|---|----|
| <b>Assortiment de fromages de chez Assimans</b>                       | 7€ |
| <b>Pavlova aux fruits de saison, kiwi et fraise</b>                   | 7€ |
| <b>Moelleux au chocolat maison et glace vanille (7min de cuisson)</b> | 8€ |
| <b>Les desserts du moment</b>   | 6€ |