

# LES CHENAPANS

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

## Carte d'Avril

### LES ENTRÉES

---

Pâté en croûte Chenapans au Foie gras et jeunes pousses	9€
Truite des Pyrénées aux graines, yaourt grec aux agrumes et vierge de légumes	14€
Croq Mr des Chenapans (cheddar bacon)	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 au pesto rosso	16€

Accompagnement viande et poisson au choix :  
Frites fraîches, légumes de saisons, purée de pommes de terre maison, salade verte.

### LES DESSERTS

---

Brebis d'estive AOC Ossau-Iraty chez Assimans	7€
Baba au rhum, crème fouettée vanille	7€
Moelleux au chocolat maison et glace vanille (7min de cuisson)	8€
Les desserts du moment	6€