

# MENU



L'OU  RÉE  
HÔTEL - RESTAURANT\*\*

# LA CARTE



## HORS D'ŒUVRE / STARTERS

- |  |             |
|--|-------------|
| * Jambon persillé maison et pousses de mesclum<br>Home-made ham sprinkled with parsley and salad mix shoots  | <b>9 €</b>  |
| * Œufs meurettes ou Œufs Epoisses<br>Poached eggs with « meurette sauce » (a traditional red wine, bacon strip, shallots, mushrooms and spices sauce) or eggs with « Epoisses » cheese | <b>11 €</b> |
| * Gravlax de saumon d'Ecosse “label rouge”<br>Gravlax of “label rouge” Scottish salmon   | <b>12 €</b> |
| * Escargots en coquilles, au beurre d’Isigny, sel de Camargue<br>et ail rose de Lautrec<br>Snails in their shells, butter Isigny, Camargue salt and pink garlic from Lautrec           | <b>9 €</b>  |
|  | par 6       |
|  | <b>13 €</b> |
|  | par 12      |
| * Foie gras au sésame, chutney de mangue, brioche toastée<br>Home-made duck’s liver, figs and walnuts jam, toasted brioche   | <b>17 €</b> |

- ***Possibilité de plats végétariens sur demande***  
***Vegetarian Meals can be provided on your request***



## SALADES / SALADS

\* Salade paysanne (tomate, lardons, œufs pochés, noix)

Peasant salad (tomatoes, bacon strips, poached eggs, nuts)

petite	9 €
géante	13 €

\* Salade norvégienne (saumon mariné, crevettes, œufs de cabillaud)

Norwegian salad (sockeye salmon, shrimp, cod roe)

petite	9 €
géante	13 €

\* Salade bourguignonne (jambon persillé, œufs pochés, époisses)

Burgundian Salad (ham sprinkled with parsley, poached eggs, « Epoisses » cheese)

petite	9 €
géante	13 €

\* Salade de chèvre chaud (fromage de chèvre, tomates, maïs, carottes, céleri)

Warm goat's cheese salade (goat cheese, tomatoes, corn, carrot, celeriac)

petite	9 €
géante	13 €

\* Salade landaise (magret de canard, foie gras, pignons de pin)

Landes Salad (fillet of duck breast, foie gras, pine nuts)

petite	9 €
géante	13 €

- ***Possibilité de plats végétariens sur demande***  
***Vegetarian Meals can be provided on your request***



## POISSONS / FISHES

- \* Truite meunière aux amandes 16 €  
Milling trout with almonds
- \* Fricassée de grenouilles en persillade 18 €  
Fricassee of frog legs served with a parsley and garlic mixture
- \* Carpaccio de thon rouge, wakamé, salade de choux chinois  
et sa sauce yuzu 21 €  
Bluefin tuna carpaccio, wakamé seaweed, Chinese cabbage salad and yuzu sauce
- \* Pavé de saumon au pavot, crème citronnée 21 €  
Slab of salmon, lemon cream



## VIANDES & VOLAILLES / MEAT AND POULTRY

- \* Coq au vin rouge et ficelle aillée 18 €  
Cock cooked with red wine sauce and garlic bread sticks
- \* Suprêmes de cailles rôties dans son jus, poêlée de champignons de  
saison et pommes grelots 20 €  
Roasted quails supremes in its own juice, mushrooms of season and Grelot potatoes stir fry
- \* Tartare de veau à l'huile de noisette et condiments,  
potatoes maison 21 €  
Veal tartare with hazelnut oil and condiments, home-made potatoes
- \* Pièce du boucher, sauce à l'Epoisses 21 €  
Part of the butcher with « Epoisses » sauce
- \* Tournedos Rossini 23 €  
Rounds of beef Rossini

Indication provenance viandes bovines « origine France » (naissance, élevage et abattage)

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

The beef was born, raised and slaughtered in France, the « home-made » dishes are created on-the-spot using raw products



# MENUS

## **MENU DU MARCHÉ - 23 € TTC s.c.**

*SERVI UNIQUEMENT LE SOIR, HORS WEEK-END ET JOURS FERIES  
ONLY SERVED THE EVENING, WEEKDAYS (not on weekends or holidays)*

### **Selon la proposition du chef**

Depends on the Chief's suggestion

*Voir ardoise*

*Look at the slate!*

## **MENU DU TERROIR - 27 € TTC s.c.**

### **Escargots en coquilles (x6)**

Snails in their shells (x6)

ou

### **Jambon persillé maison**

Home-made ham sprinkled with parsley

ou

### **Œufs meurettes ou Œufs Epoisses**

Poached eggs with « meurette sauce » or eggs with « Epoisses » cheese

-----

### **Truite meunière aux amandes**

Milling trout with almonds

ou

### **Tartare de veau à l'huile de noisette et condiments, potatoes maison**

Veal tartare with hazelnut oil and condiments, home-made potatoes

ou

### **Coq au vin rouge et ficelle aillée**

Cock cooked with red wine sauce and garlic bread sticks

-----

### **Assortiment de 3 fromages régionaux**

Assortment of 3 regional cheeses

ou

### **Carte des desserts**

### **(café gourmand ou coupe glacée) +2€**

Dessert menu

Coffee with a selection of desserts or ice cream in a bowl +2€

Boissons non comprises

Indication provenance viandes bovines « origine France » (naissance, élevage et abattage)

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Drinks are not included

The beef was born, raised and slaughtered in France, the « home-made » dishes are created on-the-spot using raw products



## **MENU DECOUVERTE - 37 € TTC s.c.**

### **Foie gras au sésame, chutney de mangue, brioche toastée**

Duck's liver with sesame, mango chutney, toasted brioche

ou

### **Escargots en coquilles (x12)**

Snails in their shells (x12)

ou

### **Gravlax de saumon d'Ecosse "label rouge"**

Gravlax of "label rouge" Scottish salmon

-----

### **Suprêmes de cailles rôties dans son jus, poêlée de champignons de saison et pommes grelots**

Roasted quails supremes in its own juice,  
Mushrooms of season and grelot potatoes stir fry

ou

### **Carpaccio de thon rouge, wakamé, salade de choux chinois et sa sauce yuzu**

Bluefin tuna carpaccio, wakamé seaweed, Chinese cabbage salad and yuzu sauce

ou

### **Tournedos Rossini**

Rounds of beef Rossini

-----

### **Assortiment de 3 fromages régionaux**

Assortment of 3 regional cheeses

-----

### **Dessert au choix**

Dessert of your choice

Boissons non comprises

Indication provenance viandes bovines « origine France » (naissance, élevage et abattage)

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Drinks are not included

The beef was born, raised and slaughtered in France, the « home-made » dishes are created on-the-spot using raw products



## FORMULE DEJEUNER

*SERVI UNIQUEMENT LE MIDI HORS WEEK-END ET JOURS FERIES  
ONLY SERVED ON LUNCHTIME, WEEKDAYS (not on weekends or holidays)*

Plat du jour à **9,50 €** TTC s.c.

Formule à **15 €** TTC s.c.

**ENTREE / PLAT ou PLAT / DESSERT**

Starter + Course or Course + Dessert

Formule à **18 €** TTC s.c.

**ENTREE / PLAT / DESSERT**

Starter + Course + Dessert

*Voir ardoise*

*Look at the slate!*

**MENU ENFANT** (-12 ans)/**CHILD MENU** (-12 year old) **10 €** TTC s.c.

**Filet de poulet ou Burger maison**

**Pommes frites**

Chicken fillet or Home-made burger and french fries

-----

**Glace (1 boule) ou crêpes chocolat/confiture/sucre**

Ice cream (1 ball) or crepe chocolate/jam/sugar

-----

**1 boisson (sirop à l'eau)**

A drink (cordial and water)

## ASSORTIMENT DE FROMAGES REGIONAUX

*Fresh and ripened cheese assortment*

<b>3 Fromages</b>	<b>6 €</b>
<b>5 Fromages</b>	<b>9 €</b>
<b>Fromage blanc</b>	<b>5 €</b>
Cottage cheese	

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts  
The « home-made » dishes are created on-the-spot using raw products



## *CARTE DES DESSERTS*

- \* Marquise au chocolat, crème anglaise 9 €  
Chocolate marquise, custard
- \* Crème brûlée selon l'humeur du chef 9 €  
Chestnut or vanilla crème brûlée
- \* Tarte fine aux fruits, servie tiède, glace vanille 9 €  
Tart of fruit, served warm, vanilla ice cream
- \* Salade de fruits frais de saison 9 €  
Fresh seasonal fruits salad
- \* Profiteroles (glace vanille, sauce chocolat) 9 €  
Pastry balls with cream and chocolate (vanilla ice cream, chocolate sauce)

## *NOS COUPES GLACEES*

- \* Dame blanche : vanille, chocolat chaud, chantilly 11 €  
Ice cream sundae : vanilla, hot chocolate, whipped cream
- \* Coupe bourguignonne (glace cassis, jus de cassis) 11 €  
Bourguignonne Cup (blackcurrant ice-cream, blackcurrant juice)
- \* Colonel : glace citron, vodka 11 €  
Colonel bowl : lemon ice cream, vodka
- \* Café liégeois : glace café, café chaud, chantilly 12 €  
Iced coffee : coffee ice cream, hot coffee, whipped cream
- \* Coupe Irlandaise : vanille, caramel, bailay's chantilly 13 €  
Irish bowl : vanilla, caramel, Bailey's whipped cream

**GLACES & SORBETS (2 boules)** 5 €  
Ice creams and sorbets (2 balls)

**Café gourmand** 12 €  
Coffee with a selection of desserts