



Nos Assiettes à Partager :

Planche de Charcuterie	18€
Planche Basque : Chipirons, Chistora Couteaux, Padrons	20€
Foie Gras de Canard maison :	18€

Nos Entrées & Salades:

Tartare Thon & saumon

Croutons grillés, crème d'herbes

Salade César : 16€

Poulet, croutons, copeaux Parmesan et véritable sauce César

Salade Belle Gasconne : 18€

Manchon de Canard confit, fritons, gésiers, foie gras de Canard au SERAPIA « Liqueur de Château Plaisance »

Salade Monsieur Seguin: 17€

Tranche de magret de Canard séché, miel BEEZOU, cabécou

Nos Risottos :

Risotto de Camerones : 22€

Camerones snackées, Chipirons, pesto Orange

Risotto Gascon : 22€

Magret de Canard, Foie gras mi-cuit, copeaux de Parmesan, mélange Forestier, pesto Orange

Nos Poissons:

Pavé de Thon 20€

Vinaigre gingembre, Pesto Orange et Légumes du moment

Poêlée de Chipirons 19€

Ail, piment d'Espelette, persil et Légumes du moment

Pavé de Saumon à la Plancha 18€

et son huile Vierge, Légumes du moment

Nos Burgers:

Moust'burger 17€

Viande hachée, tomate, salade, oignons, Cantal, sauce Moustache

Croque Canard « by Fredo » 24€

Pain de mie maison Beauhaire, mascarpone truffé, compotée d'oignons au miel Beezou, Tomme Brebis, Copeaux de Foie gras et son effilochée de confit de Canard

Tartare de Bœuf traditionnel 18€

Tartare Gersois 19€

Oignons frits, Magret de Canard séché, jaune d'œuf, dés de Foie gras et ses condiments

A la Cheminée :

Entrecôte environ 300 grs 24€

Pavé d'Onglet environ 300 grs 22€

Grillade d'Agneau 22€

Côte de Bœuf 1Kg/ 54€

Côte de Veau 24€