

Le Bar & sa Terrasse

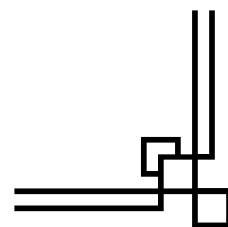
vous accueillent tous les jours de 7h30 à 22h30

**The bar and terrace welcome you every day
from 7:30 am to 10:30 pm**

Restauration

Service en continu de 12h00 à 15h00 sauf dimanche

Restaurant is open from 12:00 pm to 15:00 pm except sunday



LES ASSIETTES APERITIVES

SNACKS

Assiette de charcuterie du Sud-Ouest <i>Jambon et saucisson de Porc Noir de Bigorre, rillettes Basques de poulet au Piment d'Espelette</i> <i>Charcuterie plate</i>	26 €
Assiette mixte <i>Charcuteries de Bigorre & fromages affinés</i> <i>Ham and cheese plate</i>	24 €
Assortiment de 2 recettes Choice of 2 recipes: <i>Houmous de tomates séchées et fines herbes Hummus with dried tomatoes and fine herbs</i> <i>Poicamole, Guacamole de petits-pois Pea Guacamole</i> <i>Houmous de poivron & estragon Sweet pepper & tarragon hummus</i> <i>Rillettes Basques de poulet au piment d'Espelette Chicken rillettes with Espelette pepper</i> <i>Tartinable aux deux saumons Salmon rillettes</i>	20 €

LES SALADES & ENTRÉES

SALADS & STARTERS

Gazpacho Andalou <i>Andalusian Gazpacho</i>	16 €
Saumon fumé "Petrossian" tranché main <i>Hand-cut smoked salmon from Petrossian</i>	30 €
Tomates, burrata, pesto <i>Tomatoes, Burrata and pesto</i>	24 €
Salade fraîcheur <i>Roquette, avocat, concombre, feta, radis, olives et tomates séchées</i> <i>Arugula, avocado, cucumber, feta cheese, radishes, olives and dried tomatoes</i>	20 €
Salade César au poulet croustillant ou saumon <i>Caesar salad with chicken or salmon</i>	24 €
Napo bowl <i>Tataki de thon, boulghour, pois gourmand, carottes, asperges, radis et petits pois</i> <i>Tuna tataki, bulgur wheat, snow peas, carrots, asparagus, radishes and green peas</i>	26 €

LES PLATS

MAIN COURSES

Poulpe grillé, houmous, sauce vierge <i>Grilled octopus, hummus and virgin sauce</i>	38 €
Saumon grillé, riz et sauce vierge <i>Grilled salmon, rice and virgin sauce</i>	32 €
Entrecôte grillée, sauce poivre, frites maison et salade verte <i>Grilled rubeye steak, pepper sauce, homemade french fries and green salad</i>	38 €
Carpaccio de bœuf, frites maison et salade verte <i>Beef carpaccio, homemade french fries and green salad</i>	38 €
Linguines à la bolognaise ou crème de parmesan <i>Bolognese or parmesan cream linguines</i>	26 €
Tartare de boeuf au couteau, frites maison <i>Tartar steak, homemade french fries</i>	26 €
Maxi Club au poulet et bacon, frites maison et salade verte <i>Maxi club with chicken and bacon, homemade fries and green salad</i>	26 €
Maxi Club au Saumon "Petrossian", frites maison et salade verte <i>Maxi club with smoked salmon, homemade fries and green salad</i>	28 €
Burger 1807, bacon et cheddar, frites maison et salade verte <i>1807 beef burger, homemade French fries</i>	28 €
Burger Végétarien, frites maison et salade verte <i>Vegetarian burger, Vegetal steak, homemade French fries and green salad</i>	26 €
Curry de légumes vegan <i>Vegan vegetable curry</i>	22 €

LES DESSERTS

DESSERTS

Assortiment de fromages affinés <i>Cheese plate</i>	18 €	Glace et sorbet 3 boules : <i>Passion, vanille, chocolat, fraise, framboise, coco, parfum du moment</i>	12 €
Crème brûlée maison <i>Crème brûlée</i>	12 €	<i>Ice cream and sorbet:</i> <i>Passion, vanilla, chocolat, strawberry, raspberry, coconut</i>	
Salade de fruits frais <i>Fresh fruit salad</i>	12 €		
Cheesecake, passion et citron <i>Passion fruit and lemon Cheesecake</i>	12 €	Café gourmand <i>Gourmet Coffee</i>	16 €
Fondant au chocolat, glace vanille <i>Chocolate cake, vanilla ice cream</i>	12 €		

MENU ENFANTS

KIDS MENU

Jusqu'à 12 ans / until 12 years old

24 €

Cocktail de fruits ou sirop à l'eau

Fruits cocktail or syrup water

&

Steak haché ou poulet croustillant, frites ou pâtes
burger steak or crispy chicken, French fries or pasta

&

Glace ou sorbets

Ice cream or sorbets

La liste des allergènes est disponible sur demande.

Merci de vous adresser à notre équipe de salle.

LES BOISSONS

Boissons fraîches

Cold drinks

Abatilles - Eau plate ou gazeuse	33cl	6 €
Perrier	33cl	6 €
Eau microfiltrée Aquachiarà	75cl	6 €
plate ou gazeuse		
Abatilles - Eau plate ou gazeuse	75cl	8 €

Boissons Chaudes

Hot drinks

Expresso, Café décaféiné	6 €
Espresso, decaffeinated coffee	
Double Espresso, Cappuccino	9 €
Double espresso, cappuccino	
Thés, Infusions (Palais des thés)	9 €
Teas, herbal teas	

Jus de fruits

Fruits juices

Pomme, tomate, mangue, pêche, abricot Patrick Font	25cl	8 €
<i>Apple, tomato, mango, peach, apricot</i>		
Citron pressé, orange pressée, pamplemousse pressé	25cl	10 €
<i>Freshly squeezed lemon, squeezed orange, squeezed grapefruit</i>		
Jus Detox	25cl	10 €

Apéritifs

Martini sans Alcool Floreale	7cl	10 €
Martini sans Alcool Vibrante	7cl	10 €
Martini Ambrato, Rubino	7cl	12 €
Ricard	4cl	12 €
Pastis Bardouin	4cl	12 €
Porto Graham's Fine White	7cl	12 €
Porto Graham's Tawny 10 ans	7cl	18 €
Suze, Campari	7cl	12 €

Sodas

Coca-cola, Coca-cola Zéro	33cl	8 €
Limonade Artisanale Lorina	33cl	8 €
Orangina, thé vert pêche Meneau	25cl	8 €
Fever Tree tonic, ginger beer, ginger ale	25cl	8 €

Bières & Cidres

Beers & Ciders

Cidre Sassy « L'Inimitable »	33cl	10 €
Heineken, Corona	33cl	10 €
Brasserie La Française, IPA	33cl	10 €
Brasserie La Française, Abbaye	33cl	10 €
Bière pression 1664	33cl	10 €
Bière pression 1664	50cl	14 €

Le barman se tient à votre disposition pour la réalisation de vos cocktails préférés
The bartender is at your disposal for the realization of your favorite cocktails

LES CHAMPAGNES & VINS AU VERRE

Vins Blancs

White wines

Loire - Pouilly Fumé Vieilles Vignes 2023 <i>Régis Minet</i>	12cl	9 €		Coupe 15 cl	Btle 75 cl
Bourgogne - Chablis 2023 <i>Domaine Laroche</i>	12cl	11 €	Besserat de Bellefon Brut «Cuvée des Moines»	16 €	90 €
Vallée du Rhône - Saint Joseph AOP Lyceras 2023 <i>Yves Cuilleron</i>	12cl	12 €	Bruno Paillard Extra Brut «Première Cuvée» 37,5 cl		50 €
Loire Sancerre 2023 <i>Chateau de Sancerre</i>	12cl	10 €	Bruno Paillard Extra Brut «Première Cuvée»	18 €	100 €

Vins Rosés

Rose wines

Côtes-de-Provence - Grand Rosé Emotion 2023 <i>AOP Pierrefeu</i>	12cl	9 €	Bruno Paillard Blanc de blancs 1er cru		170 €
			EPC Blanc de blancs	18 €	100 €

Vins Rouges

Red wines

Loire Menetou Salon 2023 <i>Domaine Pellé</i>	12cl	9 €	Laurent Perrier Brut «La Cuvée»		100 €
Bourgogne - Mercurey 2022 <i>En Pierre Milley-Albert Bichot</i>	12cl	13 €	Laurent Perrier «Cuvée Grand Siècle»		250 €
Vallée du Rhône Crozes-Hermitage AOP 2022 <i>Domaine Philippe & Vincent Jaboulet</i>	12cl	10 €	Kir Royal	18 €	
Bordeaux Saint-Emilion Grand Cru 2021 <i>Château Riou de Thailas</i>	12cl	11 €	Kir Royal Deluxe <i>Chambord Royale, St Germain</i>	20 €	
Bordeaux - Haut-Médoc 2019 <i>La closerie de Camensac</i>	12cl	13 €			