

PREPARED COMPOSITION : FORMULA

***Garbure béarnaise** 

* Bearnaise soup

***Escargot à l'Espalungue**   

*Snails in pastry parcel ,Spanish style

Charcuterie de la Vallée d'Ossau 

Pork meats from the Ossau Valley

***Salade Ossaloise** (salade,pommes de terre, jambon de pays, fromage de brebis)

* Ossau Salad (salad,potatos, cured ham, mountain ewe cheese)



 ***Côte de mouton persillade**

*Mutton chop persillade

***Faux- Filet grillé**

*Grilled steak sirloin

  ***Magret de canard aux Pommes**

*Duck breast with Apples

  ***Truite de la Vallée d'Ossau à la persilla**

*Ossau Valley Trout persillade

Nos Poissons et Viandes sont servis avec les légumes du jour

Fishes and Meats dishes are served with vegetables of the day

***Assiette de fromage de brebis**

 * Mountain ewe cheese plate

Ou or

Carte des desserts

Dessert menu

Service compris Inclusive of service charges
Vin non compris Not included wine



***SAUF le VENDREDI SOIR, le WEEK-END et JOUR FERIE**

*Menu du jour 14.00€

*Plat du jour 9.80€

*Entrée et plat du jour **ou** Plat du jour et dessert du jour 12.30€

Menu pour nos enfants 9.00€ (-12ans) Charcuterie de région ou Crudités
Plat du jour ; Glace, Jus de fruit **ou** Sirop avec eau

***MENU of the DAY, except bank holidays, Monday to Friday Lunchtimes**

*Menu of the day 14.00€

*Dish of the day 9.80€

*Starter and dish of the day **or** Dish of the day and dessert of the day
12.30€

Children's Menu 9.00€ (-12 yrs) Cold Pork meats and crudites
Dish of the day ,Ice-cream, Fruit juice or cordial

MENU WEEK-END : 21€

Entrée, plat, trio de dessert
Stater , main course, three dessert



MENU FORMULE /FORMULA

1) Entrée+ Dessert **ou Plat + Dessert 22€**

1) Stater+ Dessert **or** main course + Dessert 22€

2) Entrée + Plat 24€

2) Stater + Main course 24€

3) Entrée + Plat + Dessert 28€

3) Stater + Main course + Dessert 28€

4) Garbure Béarnaise + Entrée + Plat + Dessert 31€

4) Bearnaise Soup +Stater +Main course + Dessert 31€



COMPOSITION DES FORMULES

