



Entrée

Assiette de charcuterie..... 13,00 €

Ensemble de charcuterie à partager pour deux. Possibilité pour 4 personnes (25€).

Open Bar..... 6,50 €

De croustillantes mozzasticks et oignons rings à partager pour deux. Possibilité pour 2 personnes (12€).

Petite salade3,50 €

Salade verte, tomate, maïs.

Petit Encas3,00 €

De croustillantes frites à partager ou pas !

Salades repas

Entre 12h et 14h uniquement

Salade Galinacea11,00 €

Salade, aiguillettes de poulet grillés, parmesan, oignons, tomate, sauce ceasar.

Salade du Sud-Ouest 12,50 €

Salade, aiguillettes de canard grillés, pignons de pin, oignons, parmesan, tomate, sauce au vinaigre balsamique.

Salade Végé.....11,00 €

Salade, poivrons, maïs, tomate, oignons, sauce au vinaigre balsamique. Option parmesan +1€.

Pour les enfants

Entre 12h et 14h uniquement

Steak haché, frites6,50 €

Steak haché frais de 150g accompagné de frites et sauce ketchup.

Aiguillettes de poulet, frites..6,50 €

Aiguillettes de poulet grillés accompagné de frites et sauce ketchup.

Prix service compris

Burgers

Entre 12h et 14h uniquement

Burger Albret 12,00 €

Steak frais de 150g, cheddar, oignons, salade, sauce burger. Accompagné de frites et salade.

Burger Fébus..... 12,50 €

Steak frais de 150g, cheddar, oignons frits, salade, tomate, bacon, sauce burger. Accompagné de frites et salade.

Burger Yoda 12,00 €

Steak oignon et blé, cheddar, poivrons, salade, tomate, sauce ketchup. Accompagné de frites et salade.

Burger du mois 13,50 €

Surprise du chef accompagné de frites et salade.

Double steak+3€

EN CE MOMENT



Assiette de charcuterie pour deux personnes

Jambon de Bayonne, saucisson à l'ail, chorizo, paté, cornichons, roquette et tomates cerises.

13,00 €

Desserts

Profiterole géante.....8,00 €

Chou craquelin, soufflé à la vanille glacé avec sa sauce chocolat noisette ou fruits rouge accompagné de chantilly.

Tarte tatin.....6,50 €

Fond de pâte brisée et pommes caramélisées accompagné de chantilly.

Cheesecake spéculoos.....6,50 €

Cheesecake avec sa pate sablée au spéculoos. Accompagné de chantilly.

Café/thé gourmand.....8,00 €

Café ou thé avec ses petites gourmandises (mini tatin, mini financier et mini moelleux chocolat).

Vins rouges

Verre	Bouteille
12.5cl	75cl

Madiran, AOP, alc:13.5°.....5.00€.....28,00 €

Vin charnu au palais, fruité et épicé, offrant volume et rondeur. Arômes de fruits noirs, idéal pour accompagner les repas entre amis.

6ème sens, IGP, alc:13°.....3.50€.....18,00 €

Propose une palette aromatique composée par le cassis, les fruits rouges frais et la vanille. Les tanins sont fins et soyeux Accompagnera parfaitement les assiettes de charcuteries

Vins Blancs

Jurançon doux, AOP, alc:12°..4.50€.....20,00 €

Charnue et vive : un cocktail de fruits confits macérés d'une très grande longueur. Un retour en bouche.

Jurançon sec, AOP, alc:13°...3.50€.....18,00 €

Vin équilibré, marqué par l'acidité, la vivacité. On retrouve des arômes de fruits de la passion, d'acacia, d'agrumes longs en bouche avec un peu d'amertume.

Vins rosés

Joy Eros, IGP alc:11.5°.....3.50€.....16,00 €

Ce rosé est souple et très légèrement sucré. S'accorde très bien avec des tapas, ou des brochettes de bœuf légèrement épicées.