



l'@rdoise

R E S T A U R A N T

 lardoise_restaurant33

Les suggestions du jour sont préparées au quotidien, en fonction des offrandes de la mer, du bon vouloir de la terre et de l'humeur du chef.

Au commencement

Les Légumes de Saison, en tartare et guacamole		6.5 € *
La Tomate, en carpaccio, burrata et pesto glacé		6.5 € *
La Terrine, lentement cuisinée, cochon et noisettes		6.5 € *
L'Oeuf Bio, cuit mollet, fève de soja, pamplemousse et lard en salade		6.5 € *
Le Melon, granité de pastèque et granola parmesan		6.5 € *
Le Hareng, façon pomme à l'huile		7.5 €
Le Chèvre frais, rôti, piquillos et pain grillé		6.5 € *

Pour continuer

Le Plat du jour		10 € *
Le Risotto, mijoté échalotes & vin blanc, légumes et parmesan		10 € *
Le Canard, en Burger @		16 €
Le Bœuf, en faux filet, français, beurre fin du sud-ouest @		19 €
Les 4 Oeufs bio, en omelette, parmesan (et)(ou) chorizo		10 € *
Le Poulet, en suprême, cuit en basse température, crème de chorizo/thym et écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive		12 €
Les Légumes, tian en feuilleté, crevettes marinées sauce vierge		10 € *
Le Cabillaud, rôti, croûte d'ail et thym citronné, piperade basque		15 €
La Salade, façon tapas, (légumes, tomate, melon)		12 €

@Accompagnement frites ou salade ou les deux (+3€)

Pour finir, déjà...

Le Dessert du jour		6.5 € *
La Fraise, déclinée de 3 façons		7 €
Le Nougat glacé, amandes et pistaches, coulis de fraise		6.5 € *
Le Citron, acidulé monté en crème légère, crumble croustillant et meringue		6.5 € *
L'Osso Iraty, du pays basque, confiture de cerises noires		6.5 € *
Le Chocolat, noir façon fondant, blanc en ganache		6.5 € *
L'Abrirot, rôti miel et thym citronné, glace vanille		6.5 € *
Le Café gourmand		7.5 €

Déjeuner en semaine *

Formule 2 assiettes

13,90 €

Entrée* + Plat*
ou Plat* + Dessert*



Formule 3 assiettes

21,90 €

Entrée* + Plat*
+ Dessert*

