

Menu Label Braise 32€:

Entrée, plat, dessert au choix de la carte ci-dessous

Entrées

La suggestion du moment.	14€
Velouté de butternut et chips de jambon sec.	14€
Tartare de saumon aux herbes, verrine de guacamole.	16€
Carpaccio de bœuf* aux herbes fraîches et copeaux de parmesan (*Limousine).	15€
Salade « Ceasar », émincés de poulet grillés à la braise.	13€
Foie Gras* de canard mi-cuit, chutney du moment. (*Gers)	17€

Poissons à la plancha

Le retour de pêche de l'Atlantique.	23€
Daurade Royale entière, sauce beurre blanc.	22€
Plancha de calamars au chorizo.	22€
Tataki de thon, sauce créole.	24€
La Parillada de St Jacques, gambas, saumon et dos de Lieu, sauce créole.	26€
La belle plancha Végétarienne avec ou sans œufs en accompagnement.	19€

Viandes à la braise

Le Grill du Jour	22€
Le Filet mignon de cochon campagnard du Sud-Ouest.	23€
Le Filet de Bœuf (<i>race Gasconne</i>) sup. 4€ au menu.	27€
La Souris d'agneau des Pyrénées braisée dans son jus au thym et au romarin.	24€
Le Baron d'agneau des Pyrénées.	25€
Tendre médaillon de Quasi de veau du Sud-Ouest.	22€

Le Magret de canard entier du Gers.

23€

Menu du « Terroir » 36€

1 entrée au choix, la côte de **Porc Noir de Bigorre**
1 dessert au choix de la carte.

Menu Homard Bleu de Bretagne 52 €

1 entrée au choix, le **Homard Bleu de Bretagne** grillé à la cheminée,
1 dessert au choix de la carte.

Menu du « Pêcheur » 36 €

1 entrée au choix, la **Sole d'Arcachon**, 1 dessert au choix de la carte.

Menu « Côte de Bœuf » à partager 37€/pers.

1 entrée au choix chacun, la **Côte de Bœuf** à partager à 2 (1kg200)
1 dessert chacun au choix de la carte.

Les Enfants 10€

La **grillade** ou le **poisson** du jour accompagné
d'une purée de pomme de terre maison et une glace en dessert.

Desserts 6 €

Le Banoffee Pie

Speculos, banane, caramel et crème fouettée

•

Nougat glacé créole aux figues, coulis de fruits rouges.

•

Cheesecake au citron vert.

•

Tarte fine aux pommes, glace vanille
et son caramel bonbon.

•

Profiteroles au chocolat.

•

Crème brûlée parfumée à la vanille.

•

Le fondant au chocolat et sa **crème Anglaise**. (Sup 2 €)

•

Assiette de fromages affinés de chez *Jeannot*. (Sup 3 €)

•

Assortiment de 3 glaces et sorbets.

*Vanille, Chocolat, Café, Coco, Rhum Raisin, Pistache, Caramel, Menthe
Chocolat, Pomme Verte, Framboise, Cassis, Citron vert, Mangue, Fraise.*

Le Label Braise est ouvert du mercredi au dimanche

Taxes et Service compris. Bienvenue et bon appétit!

avec deux formules différentes.

Du mercredi midi au vendredi midi,

Formule tout compris à 16€ :

Buffet d'entrées, grillade au choix, desserts, vin et café.

&

Le vendredi soir, samedi midi, samedi soir et dimanche midi :

La carte et ses différents menus du moment.

Tous nos produits sont frais, et nos plats réalisés maison.

Nous tenons à vous remercier ainsi que notre famille, amis mais également toute notre équipe et nos fournisseurs qui nous accompagnent dans cette belle aventure !

Emilie et Florent

La liste des allergènes est disponible sur simple demande.