Restaurant musical ouvert du mercredi au samedi, midi & soir.

Pizzéria ouverte du mercredi au samedi de 18H30 à 22H30.

Tapas, charcuteries artisanales et vins le dimanche de 16H30 à 21H00.

Réservation conseillée au **0690 729 725.**

Menu du midi !

Nos accompagnements pour l'apéritif :

- Accras de giraumon / madère x 8 : Kanawi ! 8€
- Accras de morue x 8 : 10€
- Assiette de charcuteries artisanales du sud-ouest : 12€

Nos entrées :

Côté mer

- Salade des isles : 17€
(Rillettes de poissons maison & poisson fumé) :
- Noix de St Jacques : 20€

Côté terre

- Salade de chèvre chaud au miel : 16€
- Salade du chef :
(Fêta, jambon cru, melon) : 17€
- Foie gras maison et toasts : 20€

Nos plats :

- Tagliatelles au saumon : 18€
- Fricassée de Chatrou 26€
- Pavé de saumon curry - coco : 26€
- Assiette de la mer : 28€
Rillettes maison, Noix de st Jacques & marlin fumé :
- Poisson du jour : 26€

- Omelette nature : 14€
(1€ / supplément. Lardons, fromage, champignons)
- Andouillette 17€
- escalope de poulet sauce forestière 18€
- Charcuteries et fromages sur planche : 22€
- Pavé de jambon braisé sauce foie gras 26€
- Entrecôte (250g) : 28€
- Magret de canard : 28€
(Sauces maison roquefort, aux cèpes ou poivre.).

2 Accompagnements au choix (sauf assiette de la mer) : frites fraiches, pommes de terre (rissolées ail & fines herbes). salade, tagliatelles, riz, haricots verts ou gratin.
(5€ le supplément.).

Trou normand : 7€.

Nos fromages :

- Assiette de fromages : 10€

Nos desserts :

Supplément chantilly, Smarties ou nappage 1€

- Glaces 2 boules *:
Vanille, fraise, Chocolat, coco, citron 4€
- Crème brulée* ou flan coco: 7€
- Moelleux au chocolat* : 7€
- Mousse au chocolat : 8€

- Tiramisu 8€
- tarte aux fraises : 9€
- Coupe de fraises : 10€
- Colonel ou général : 10€

N'hésitez pas à demander la carte des digestifs : Téquila de luxe, rhums vieux, calvados, cognacs, poire William, amaretto, mentheuse, croqueuse, pulpeuse, aviva, champagne....

Liste des allergènes & des origines des viandes affichées au restaurant. Prix nets TTC. Service compris.

Restaurant musical ouvert du mercredi au samedi, midi & soir.

Pizzéria ouverte du mercredi au samedi de 18H30 à 22H30.

Tapas, charcuteries artisanales et vins le dimanche de 16H30 à 21H00.

Réservation conseillée au **0690 729 725.**

Nos tapas « sur mesure » de 17H00. à 21H le dimanche

Produits de tradition et de qualité- terroir du sud-ouest Conserverie artisanale BIRABEN

Terrines de campagne :

Pur porc au piment béarnais, fumé :	180g.	11€
Aux cèpes 5% :	180g	13€
De chevreuil :	180g	13€
Du landais au foie de canard 20% :	180g	13€

Pâtés de campagne :

Du Gascon au foie de volailles :	130g	8€
De pur porc :	130g	8€
De boudin béarnais :	180g	14€
Jambonneau	180g	13€

Rillettes :

De pur canard	130g	14€

La découverte :

Jambon ibérique	80g	10€

Les plus :

Accras de giraumons madères Kanawi	8€
Assiette de 3 fromages	10€
Assiette de foie gras maison	20€

(Ces produits sont accompagnés d'1 corbeille de 4 petits pains, (Corbeille supplémentaire à 1€.).

Fouets traditionnels :

Fouet nature, ail, romarin, poivre noir, paprika	150g	9€
Fouet Chorizo :	150g	10€

Desserts :

En suggestions.

N'hésitez pas à demander la carte des digestifs : Téquila de luxe, rhums vieux, calvados, cognacs, poire William, amaretto, mentheuse, croqueuse, pulpeuse, aviva, champagne…

Liste des allergènes & des origines des viandes affichées au restaurant. Prix nets TTC. Service compris.