

Entrée – Plat – Dessert 36€ (formule carte valable tous les jours midi et soir)

Entrées (12,00 €)

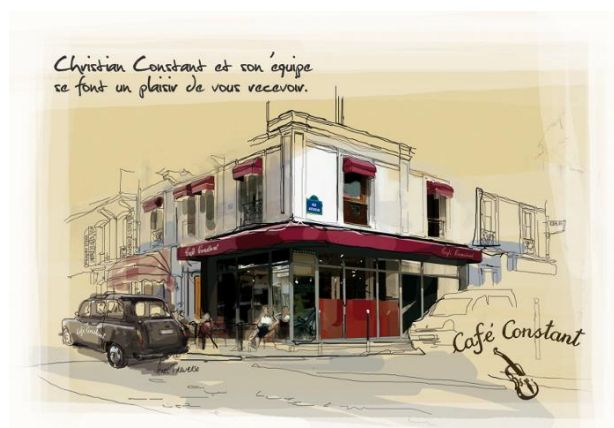
Tartare de saumon, huîtres et bar au gingembre
Velouté léger de petits pois à la Française, crème fouettée aux herbes
Œufs mimosa comme autrefois
Terrine de kakos et foie gras de canard, lentilles au vieux vinaigre
Salade de cœurs d'artichaut et champignons de Paris, tout simplement en vinaigrette
Terrine de foie gras de canard maison, pain de campagne toasté
Effiloché de crabe, pommes Ratte en salade au persil plat
Saumon mariné façon hareng, pommes de terre à l'huile
Tarte fine aux gambas grillées, salade de pousses d'épinards et sauce citronnelle

Plats (18,00 €)

Joues de bœuf cuisinées façon daube aux carottes fondantes
Côte découverte de veau du Pays Basque, haricots tarbais à la graisse d'oie
Parmentier de cuisse de canard croisé au vin rouge, pommes gaufrettes
Escalope de veau Cordon-Bleu comme l'aiment nos enfants
Filet de daurade royale au pistou grillé à la plancha, ratatouille Niçoise
Volaille Fermière rôtie au beurre d'herbes, petits oignons, lardons et champignons
Pavé de cabillaud cuit au court-bouillon, quelques légumes en aioli
Basse côte blonde d'Aquitaine à l'échalote, purée de mon enfance

Nos desserts classiques (8,00 €)

Profiteroles maison, sauce au chocolat chaud
Ile Flottante, caramel fleur de sel
Riz au lait à la vanille
Crème caramel à l'ancienne
Quenelles au chocolat noir, crème anglaise
Tarte fine aux pommes
Pruneaux au vin rouge, aux épices douces
Baba au vieux rhum
Fromage de saison



La Formule déjeuner au Café Constant (uniquement sur l'ardoise)

Entrée du jour/plat du jour ou plat du jour/dessert du jour *	18 €
Entrée du jour/plat du jour/dessert du jour *	26 €

* Formule disponible du lundi au vendredi, au déjeuner uniquement
Tous nos plats sont faits maison et sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Prix nets, service compris



Starters – Main course – Dessert 36€
(Menu « à la carte » everyday for lunch and dinner)



Starters (12,00 €)

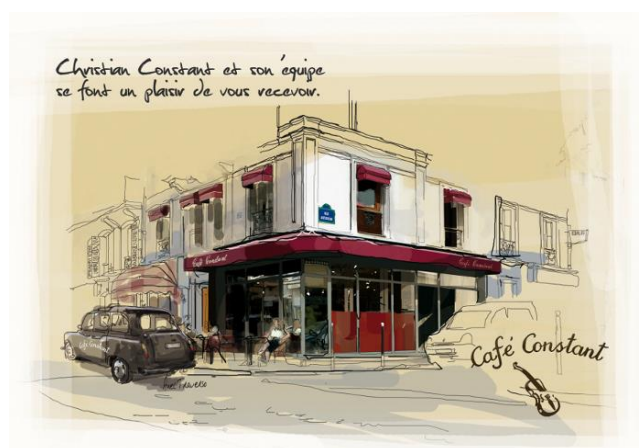
Tartare of oysters, seabass and salmon seasoned with ginger and lemon
Cream of petit pois à la Française soup, whipped cream and fresh herbs
Old style devilled eggs
Terrine of 'kakos', pressed foie gras and pork shin, lentil salad
Artichoke heart salad with button mushrooms in vinaigrette
Terrine of foie gras, served with toasted whole wheat bread
Flaked crab and Ratte potato salad with flat leafed parsley
Salmon marinated like herrings, boiled potatoes
Fine tart of grilled shrimps served with citronella sauce

Dishes (18,00 €)

Beef stew with boiled potatoes and carrots
Veal cutlet from the Basque Country with white Tarbais beans
Duck and potato pie
Escalope of veal Cordon-Bleu, as the Kids like it...
Grilled fillet of Sea bream Royale with pesto, Niçoise ratatouille
Free range chicken roasted with herby butter, potatoes with bacon and baby onions
Poached cod served with seasonal vegetables, garlic mayonnaise
Blonde Aquitaine steak with shallots and homemade mashed potatoes

Our classic desserts (8,00 €)

Cheese plate
Ile flottante with salty caramel sauce
Vanilla rice pudding
Old fashioned crème caramel
Chocolate 'quenelles' with crème anglaise
Apple tart, vanilla ice cream
Prunes steeped in red wine and soft spices
Homemade profiteroles with hot chocolate sauce
Old rum Baba



Lunch Menu of the day (only on the blackboard)

Starter/main course of the day or main course/dessert of the day * € 18,00
Starter/main/dessert of the day * € 26,00

*Monday to Friday, lunch only. Drinks not included

Net prices - Service included

All our dishes are homemade

LES SUGGESTIONS DU CHEF

Prix nets, service compris

Entrées

Œuf mollet pané, piperade basquaise
Soft boiled egg rolled in breadcrumbs, Niçoise ratatouille and red pepper compote
15€

Soupe à l'oignon gratinée à la Parisienne
Gratinated French onion soup
13€

Melon de nos provinces, fine tranche de jambon de pays
French melon with thin sliced country ham
16€

Gaspacho andalou relevé au piment d'Espelette, crevette snackée
Andalusian gazpacho with Espelette pepper, shrimp snacké
17€

Plats

Gambas croustillantes au basilic et vinaigrette aux agrumes
Deep fried king prawns with basil and citrus vinaigrette
24€

Echine de porc confite, ragout de lentilles vertes du Puy au foie gras et carottes fondantes
Porc loin confit, ragout of Puy lentils with foie gras and carrots
25€

Tête de veau, langue et cervelle snackées, pommes vapeur, sauce gribiche
Calf's head, tongue and brain sautéed with boiled potatoes and 'gribiche' sauce
24€

Caille farcie au foie gras, petits pois à la française
Quail stuffed with foie gras, peas à la française
29€

Saucisse au couteau fait maison, purée de pommes de terre au jus de volaille
Homemade sausage, mashed potatoes and gravy
18€

Tous nos plats sont faits maison et sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Prix nets service compris – Net prices service included

