

Le Petit ESCARGOT

SAINT-JEAN-DE-LUZ

Produits locaux & de saison

BRASSERIE TRADITIONNELLE

Cuisine du marché

LES ENTRÉES

*Œufs de chez Garat, mayonnaise	6
*Poireaux vinaigrette	6
Soupe à l'oignon gratinée	8
*Avocat, crevettes & sauce cocktail	8
Tartine d'Oreilles de cochon Ospital, béarnaise & sucrine	8

LES SALADES

*La César	15
(Romaine, poulet de chez Garat, parmesan, œuf, croûtons)	
*L'Artichaut Farçi végé	16
(Épinards, avocat, tomates séchées, féta, olives et noisettes)	

LES PLATS

*Croque Monsieur (sup. Madame +1€) & Salade verte	14
Carottes rôties, crème oignons et noisettes, huile aux agrumes	15
*Saucisse au couteau de la Maison Ospital, purée maison & jus de viande	16
Coquillettes jambon truffé, brebis du pays & jus de viande	16
Fish & Chips de merlu & sauce béarnaise	17
Filet de Canette & carottes rôties, jus de volaille à l'orange	18
Smash Burger du "Petit Escargot" & frites	18
Tartare de bœuf & frites	19
Bavette, beurre maître d'hôtel & frites	19
Poisson du jour à la plancha, sauce grenobloise & pommes de terre vapeur	20
Assiette de garniture supplémentaire (Frites, purée, salade verte, carottes rôties)	5

GRIGNOTAGES

*Croquettes de jambon ...	8€
*Baguette, jambon blanc de la Maison Ospital, beurre et cornichons ...	8€
*Chorizo de la maison Ospital ...	9€
*Petit camembert rôti au miel (15min d'attente) ...	12€
*Crevettes rose, mayonnaise ...	13€
Escargots de bourgogne en persillade (x12) ...	15€
*Belle tranche de foie gras de chez Biraben, chutney ...	19€

MENU DU P'TIT ESCARGOT

Fish & Chips ou Jambon blanc
"Garniture au choix"
Boule de glace + Sirop à l'eau
12€
Jusqu'à 12 ans

*SEMMAINIER 18€

LUNDI

Andouillette sauce moutarde & frites

MARDI

Parmentier de canard & sucrine

MERCREDI

Poitrine de cochon Ospital & lentilles

JEUDI

Boeuf bourguignon & coquillettes

VENDREDI

Truite des Pyrénées, beurre citron
& purée de courgette

SAMEDI

Pôt au feu

DIMANCHE

Poulet de chez Garat rôti, jus de viande
& frites

Le Petit ESCARGOT

SAINT-JEAN-DE-LUZ

Produits locaux & de saison

BRASSERIE TRADITIONNELLE

Cuisine du marché

LES FROMAGES *Affinés par Beñat.*

*Fromage de brebis des Pyrénées	6
*Comté	6
*Bûche de chèvre	6

LES DESSERTS

*Gaufre Liégeoise (Sucre, Basquella, fraise ou abricot)	6
*Crème caramel de mon Amatsi & chantilly	7
*Île flottante maison	7
*Le pot au chocolat & chantilly	7
*Riz au lait & caramel beurre salé	8
*Baba au rhum & chantilly	9
*Profiterole au chocolat	9
*Irish Coffee ou Espresso Martini	11

LES GLACES & SORBETS

*1 Boule	3
*2 Boules	6
*3 Boules	8

Parfums Glaces

Vanille, Café, Chocolat, Pistache, Rhum raisin.

Parfums Sorbets

Citron, Fraise, Framboise, Mangue.

Supplément Chantilly	1
----------------------------	---

* LES COUPES GLACÉES

Coupe Pêche Melba

10€

Coupe Dame blanche

10€

Coupe Chocolat ou Café Liégeois

10€

Coupe Colonel

10€

*
LA CARTE
DE NOTRE
SERVICE CONTINU
EST NOTÉE
D'UNE ASTÉRISQUE.

*

