

Le Petit ESCARGOT

SAINT-JEAN-DE-LUZ

Produits locaux & de saison

CARTE EN CONTINU DE 8H À 22H

Cuisine du marché

LES ENTRÉES

*Œufs de chez Garat, mayonnaise	6
*Poireaux vinaigrette	6
*Avocat, crevettes & sauce cocktail	8

LES SALADES

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

LES PLATS

*Croque Monsieur (sup. Madame +1€) & Salade verte	14
*Saucisse au couteau de la Maison Ospital, purée maison & jus de viande	16

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

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€
*Belle tranche de foie gras de chez Biraben, chutney ...	19€

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€