

LE
CHALET
LYRIQUE
Restaurant
— noemys' —



La carte du restaurant

Produits de terroir et de saison

Tous les plats de notre carte sont « faits maison » selon la réglementation en vigueur



Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Sauf nos glaces et nos frites

La liste des allergènes présents dans les plats est disponible à la demande

Salons privés
Séminaires, repas d'affaires, réceptions

PRIX NETS – SERVICE COMPRIS

A partager

Planche de Charcuteries ou fromages	15.00 €
Planche Mixte charcuteries et fromages	18.00 €

Entrées

Terrine de foie de gras de canard et sa compotée d'oignons rouges	21.00 €
Os à moelle, sel de Guérande, pain maïs et ails confits *	11.50 €
Entrée du menu « Retour du marché »	9.00 €

Salade César Entrée : 15.00€ Plat : 21.00€
(Salade romaine, copeau de parmesan, tomates, croûtons, suprême de volaille)

Salade du Sud-Ouest Entrée : 12.00€* Plat : 19.00€
(Mesclun, gésiers, magret de canard fumé, oignons rouges, croûtons, pignons)

Salade Italienne Entrée : 11.00€* Plat : 18.00€
(Mesclun, jambon cru, tomates séchées, copeaux de parmesan, croûtons, gouttes de poivron)

Salade composée  Entrée : 10.00€* Plat : 15.00€
(Mesclun, tomates séchées, copeaux de parmesan, croûtons, gouttes de poivron)

Plats végétariens

Plat végétarien du moment *  16.00 €

Viandes

Côte de Bœuf à l'os 1.2kg pour 2 personnes, sauce au choix <i>(Maison Sovian Gazeau & fils CANEJAN) Race limousine</i>	95.00€
Magret de canard (I.G.P Sud-Ouest) 400gr, sauce au choix	27.00 €
Pièce du Chalet « Cœur de Tendre de tranche », sauce au choix <i>(Maison Sovian Gazeau & fils CANEJAN)</i>	25.90 €
Burger du « Chalet » Classic * <i>(Steak haché façon bouchère, jambon de pays, oignons rouges confits, Ossau Iraty)</i>	19.90 €
Tartare de bœuf classique au couteau * <i>(Maison Sovian Gazeau & fils CANEJAN)</i>	18.00 €
Tartare Italien de bœuf au couteau <i>Pesto, pignon, tomate séchée (Maison Sovian Gazeau & fils CANEJAN)</i>	21.50 €
Suggestion du menu « Retour du marché » *	16.00 €

Sauce au choix : Bordelaise – Béarnaise – Poivre

Garnitures : Frites fraîches – Poêlée de légumes du moment – Riz pilaf

Poissons

Filet de bar à la plancha	23.50€
Pavé de truite de Baïgorry à la plancha	19.50 €
Gambas sauvages en persillade *	18.00 €
Moules - frites (Marinière ou roquefort) *	16.90 €
Suggestion du menu « retour du marché » *	16.00 €

Sauce au choix : Sauce vierge – Crème de citron et thym

Garnitures : Frites fraîches – Poêlée de légumes du moment – Riz pilaf

PRIX NETS – SERVICE COMPRIS

Nos desserts & Fromages

Dessert du menu « Retour du marché » *	8.00 €
Crème brûlée à la vanille *	9.00 €
Tarte tatin et sa crème fraîche	9.50 €
Mille-feuille (vanille-pistache-framboises)	9.50 €
Dôme tout choco sur son sablé breton	10.50 €
Café gourmand (Thé + 1.50€)	10.00 €
Assiette de fromages de nos régions * <i>(Maison Lamotte GRADIGNAN)</i>	12.50 €

Les glaces et les sorbets

Coupe	2 parfums	5.50 €	3 parfums *	7.50 €
Coupe Melba aux fruits du moment (Glace vanille, fruits du moment et chantilly)				9.50 €
Chocolat ou café liégeois (Glace chocolat ou café et chantilly)				8.50 €
Dame blanche (Glace vanille, sauce chocolat et chantilly)				8.50 €
Coupe colonel (Sorbet citron, Vodka 4cl)				9.50 €
Coupe italienne (Sorbet citron vert, Limoncello)				9.50€
Coupe normande (Sorbet pomme, Calvados)				9.50 €
Coupe iceberg (Glace menthe-chocolat, Get 4cl)				9.50 €
Supplément chantilly				2.00 €

PRIX NETS – SERVICE COMPRIS

Menu retour du marché

(Servi le midi du lundi au vendredi)

Suggestions à l'ardoise

Entrée + plat + dessert 19.00 €

Ou

Entrée + plat ou plat + dessert 16.00 €

(* Menus ½ pension & soirées étapes)

Menu enfant

11.00 €

(- de 10 ans)

Steak haché

Ou poisson du moment

Salade de fruits frais

Ou glace 2 boules

Sirop à l'eau ou verre de Coca-Cola

PRIX NETS – SERVICE COMPRIS