



LE
CHALET
LYRIQUE
Restaurant
— noemys' —



ENTREZ, SAVOUREZ, PROFITEZ !

ICI, LA GOURMANDISE EST TOUJOURS PARDONNÉE...



SALONS PRIVÉS, SÉMINAIRES,
REPAS D'AFFAIRES, RÉCEPTIONS

PRODUITS DE TERROIR ET DE SAISON



Tous les plats de notre carte sont « faits maison » selon la réglementation en vigueur, et élaborés sur place à partir de produits bruts. (Sauf nos glaces)



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



À LA CARTE



A _____ **PARTAGER**

AU BAR COMME AU RESTAURANT

Rillettes de la mer (poisson selon arrivage) et ses croûtons.....	12,00€
Cassolette de cœurs de canard gras du Sud-Ouest en persillade.....	14,00€
Beignets de Fleurs de courgettes.....	14,00€
Planche du Chalet Lyrique.....	19,00€
(Rillettes de la Mer, cœurs de canard du Sud-ouest en persillade, beignets de Fleurs de courgettes)	
Planche de Charcuteries ou fromages.....	15,00€
Planche Mixte charcuteries et fromages.....	18,00€
(Fromages provenant de la fromagerie LAMOTTE de Gradignan)	



NOS _____ **HUÎTRES**

Huîtres N°3 du bassin d'Arcachon (6 pièces).....	12,00€
Huîtres N°3 du bassin d'Arcachon (12 pièces).....	22,00€

À LA CARTE



LES ENTRÉES

Entrée du menu « Retour du marché ».....	9,00€
Crème Catalane au chèvre, coulis de piquillos et son mesclun.....	9,50€
Duo de tomates à l'huile d'olive fumée, et sa Burrata à la truffe d'été, chips de jambon de pays.....	13,00€



NOS SALADES

Salade du Chalet Lyrique.....	Entrée* : 10,00€.....	Plat: 15,00€
(Salade, poulet pané au panko, oignons frits, tomates séchées, sauce du chalet Lyrique)		
Salade Pyrénéenne.....	Entrée* : 13,00€.....	Plat: 19,90€
(Salade, jambon de pays, Ossau Iraty, tomates séchées, piquillos, oignons frits, croûtons)		
Salade de Poulpes.....	Entrée* : 13,00€.....	Plat: 19,90€
(Salade, Poulpe, légumes croquants, citron vert et coriandre)		



LE VÉGÉ



Terre-Mer végétal au soufflé d'orient (trio de quinoa wakamé, crème tahini, brunoise de légumes).....	19,50€
Brochettes de légumes de saisons confits à l'huile d'olive, pesto rosso et son mesclun.....	16,00€



À LA CARTE



NOS VIANDES

La Pièce du Chalet Lyrique.....	28,00€
(Filet de Bœuf, purée de céleri à la truffe d'été, chips de céleri, sauce Porto)	
Maison Beauvallet Entreprise Familiale Floirac (33)	
Carré de Porcelet en cuisson basse température sauce miel et épices, mousseline de patate douce.....	23,00€
Cuisse de canard du sud-ouest confite "maison", frites "maison", mesclun.....	19,00€
Tartare de bœuf classique au couteau ou à l'Italienne, frites "maison", mesclun.....	19,00€
(Maison Beauvallet Entreprise familiale Floirac (33))	
Suggestion du menu « Retour du marché ».....	17,00€



NOS BURGERS

Le Bœuf Signature.....	21,00€
(Pain burger, Steak haché, comté, oignons frits, sauce bistrot "maison", mesclun, tomate, frites "maison") - Maison Beauvallet Entreprise Familiale Floirac (33)	
Le Signature du Chalet Lyrique.....	19,00€
(Pain burger, poulet pané au panko, sauce curry et mangue, cheddar, oignons frits, mesclun, frites maison) - Maison Beauvallet Entreprise Familiale Floirac (33)	



NOS POISSONS

Fournisseur TOP LANGOUSTE (Selon arrivage)	
Pavé de cabillaud rôti, duo de carottes glacées, émulsion de citron vert et gingembre...	21,00€
Filet de bar, poêlée de légumes de saison, beurre blanc.....	23,00€
Pavé de saumon, crémeux à la réglisse, Tagliatelles à l'encre de seiche	22,00€
Moules Marinières ou à la Basquaise – Frites "maison"	16,90€
Suggestion du menu « retour du marché ».....	17,00€



À LA CARTE

LE FROMAGE



Assiette de fromages de nos régions.....12,90 €
(Maison Lamotte GRADIGNAN)

NOS DESSERTS



Fait maison

Dessert du menu « Retour du marché »7,00 €
La signature du Chalet Lyrique.....8,00 €
(Pruneaux d’Agen infusé au thé vert, glace au yaourt, crème fouettée au citron vert et son crumble)
Crème brûlée à la Fève de tonka9,00 €
Dôme au chocolat insert exotique et son sablé breton.....9,50 €
Nougat glacé coulis de fruit rouge et sa meringue9,50 €
Café ou Thé gourmand du Chalet Lyrique10,00 €

NOS GLACES & SORBETS



Coupe de glace ou Sorbets 2 parfums5,50 €
Coupe de glace ou Sorbets 3 parfums7,50 €
(Choix des glaces ou sorbets voir le serveur)
Chocolat ou café liégeois8,50 €
(Glace vanille et chocolat ou café et chantilly)
Coupe colonel9,50 €
(Sorbet citron, Vodka 4cl)
Supplément chantilly+ 2,00 €

MENU RETOUR DU MARCHÉ

Formules du midi

17,50€

Entrée
Plat
ou
Plat
Dessert

20,00€

Entrée
Plat
Dessert

(Servi le midi du lundi au vendredi)
Suggestions à l'ardoise

MENU DÉCOUVERTE

Midi & Soir

24,90€

Entrée
Plat
ou
Plat
Dessert

33,00€

Entrée
Plat
Dessert

Autour de la carte

Menu ptit' chou

(Jusqu'à 10 ans)

12,50€

Steak haché

Ou

Poisson du moment

Salade de fruits frais

Ou

Glace 2 boules

Sirop à l'eau ou verre
de Coca-Cola