

# LES CHENAPANS

*Une carte pensée et exécutée par le chef  
de cuisine Julien Bandarra et son second  
de cuisine Thomas Dardenne*

Nouveau !

**OUVERTURE  
TOUS LES JEUDIS  
& VENDREDIS SOIRS**



## Carte de Juillet

### LES ENTRÉES

---

Tataki de thon légumes en vinaigrette thaï	13€
Truite des Pyrénées au citron noir, pickles de concombre et mayonnaise wasabi/estragon	13€
Croq Mr à la truffe et mesclun	13€
Tomates multi-couleurs, burrata crémeuse et pesto	11€

### LES PLATS

---

La grillade du moment (voir l'ardoise)	
La suggestion du moment (voir l'ardoise)	
Escalope milanaise, sauce citronnée	21€
Tartare de bœuf au couteau, façon Thaï	17€
Chipirons poêlés, xistorra & poivrons confits	17€
Pâte fraîches aux fruits de mer et beurre persillé	16€

Accompagnement viande et poisson au choix :

Frites fraîches, légumes de saison, purée de pommes de terre, salade verte.

### LES DESSERTS

---

Brebis d'estive AOC Ossau-Iraty chez Assimans	7€
Pavlova maison aux fruits frais de saison	7€
Moelleux au chocolat maison et glace vanille (7min de cuisson)	8€
Les desserts du moment	6€