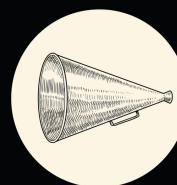


LES CHENAPANS

*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€