



La Basse-Cour

Demandez-nous | Please ask us
Ardoise de la Semaine | Weekly menu
 Du lundi midi au vendredi midi - Monday lunch to friday lunch

ENTRÉE - PLAT OU PLAT - DESSERT starter - main dish OR main dish - dessert	21 €
ENTRÉE - PLAT - DESSERT starter - main dish - dessert	23 €

Entrées / Starters

- VELOUTÉ D'ASPERGE BIO ET SON OEUF POCHÉ | BIO ASPARAGUS CREAM WITH HIS POACHED EGG**   **10 €**
Accompagné d'une mousse légère à l'huile d'olive
Served with an olive oil light mousse
- ROULEAU DE COURGETTE BIO | BIO ZUCCHINI ROLL**  **13 €**
Courgette BIO, rilette de canard, pickles de légumes, crème de courgette wasabi
BIO zucchini, duck "Rilette", vegetable pickles, wasabi zucchini cream
- SALADE DE CREVETTE | SHRIMP SALAD**  **14 €**
Au tandoori rouge, tomate cerise, avocat, mangue, copeaux de grana padano AOP, sauce César
Red tandoori, cherry tomato, avocado, mango, AOP grana padano shavings, Caesar dressing
- FOIE GRAS DE CANARD | DUCK "FOIE GRAS"**  **15 €**
IGP du Sud-Ouest, confiture d'airelle, jeune pousse
Southwestern duck foie gras with lingonberry jam and baby salad
- SALADE D'ASPERGE BIO | BIO ASPARAGUS SALAD**  **12 €**
Salade printanière avec des asperges BIO verte et blanche, pousse d'épinard, magret fumé, copeaux de foie gras
Spring salad with green and white asparagus, baby spinach, smoked duck breast, shavings of "Foie gras"

Plats / Main dishes

- FILET DE MAIGRE | CROAKER FILLET**  **18 €**
Doré sur peau, poêlée de Freekhe aux épinards, oignon frais, persil et amande, beurre blanc, crumble Grama Massala, purée de carotte au cumin
On the skin, fried Freekhe with spinach, fresh onion, parsley and almond, white butter, Grama Massala crumble, mashed carrot with cumin
- FILET DE BAR | BASS FILET**  **17 €**
Bar d'Atlantique, doré sur peau, poêlée de légumes BIO de saison, sauce safranée
Atlantic seabass on the skin, pan-fried organic seasonal vegetables, saffron sauce
- PAVÉ DE TRUITE | TROUT STEAK**  **17 €**
Truite des Pyrénées, écrasée de pomme de terre BIO à l'Aillet, émulsion d'ail doux
Pyrenees trout's, mashed organic potato with garlic, mild garlic "Emulsion"
- MAGRET DE CANARD | DUCK "MAGRET"** **22 €**
IGP Sud-Ouest, 350gr. Gratin de pomme de terre BIO à la crème, jus de viande au soja, gingembre confit
Sud-Ouest Duck Breast, Potato gratin with cream, soy sauce, candied ginger
- ENTRECÔTE DE BŒUF | BEEF STEAK** **22 €**
Blonde d'Aquitaine, 250g, façon bistrot, frite Rustick, salade
Blonde d'Aquitaine beef, 250g, bistro style, Rustick fries, salad
- POITRINE DE PORC | PORK BREAST** **17 €**
Velours de pois chiche, asperge, jus au thym, citron et citron confit
Chickpea velvet, asparagus, thyme juice, lemon and candied lemon,

Incontournables / Essentials

- BÉARN BURGER** **17 €**
Pain Bun BIO au levain, steak façon boucher (150gr) de Boeuf Blonde d'Aquitaine, fromage de brebis, sauce béarnaise, tranche de tomate, frites « Rustiques »
150gr Butcher's ground beef served in Organic Buns with Ewe's milk Cheese, Red Onions, Tomato slices, "Bearnaise" Sauce and French Fries
- VEGGIE BURGER**  **16 €**
Pain Bun BIO au levain, galette de sarrasin et lentille aux poireaux, tomate, oignon rouge, fromage frais à l'aneth, salade mesclun
Buckwheat and leek lentils patty served in Organic buns with Tomato slices, Red Onion, cream cheese with dill and Salad
- TARTARE DE BOEUF | BEEF TARTAR** **16 €**
charolais 180g coupé au couteau et ses condiments, frites "Rustic" et saladine
"Charolais" beef 180g cut with a knife, "Rustic" fries and saladine



Menu Enfant / Kids Meal **14 €**

Steak haché OU Nuggets de poulet + Frites
Burger Patty OR Chicken Nuggets + French Fries

Coupe de glace et sorbet 2 boules OU Moelleux au Chocolat (10 min de cuisson)
Ice Cream / Sorbet 2 OR Chocolate Fondant









Nos vins
SCANNEZ-MOI!
 wine menu just here →

-  *Fait-maison | Home-Made*
-  *Formule Bien-Être | Healthy Choice*

Fromage / Cheese

- ASSIETTE D'OSSAU IRATY PUR BREBIS** **8 €**
CHEESE PLATE OSSAU IRATY (EWE)
 Confiture de cerise noire « Loreztia », bouquet de saladine
 Black Cherry Jam & Baby Green Salad

Desserts

- FONDANT AU CHOCOLAT | CHOCOLATE FONDANT**  **8 €**
 Noir intense 65%, coulis fruits rouges, sorbet framboise
 Intense dark chocolate 65%, red fruit coulis, raspberry sorbet (10 min de cuisson)
- TOURTIÈRE POMME- FRAMBOISE | RASPBERRY- APPLE PIE** **8 €**
 Tourtière de la maison Bizot, sirop à l'Armagnac, glace vanille bourbon
 Bizot House pie, Armagnac syrup, "Bourbon" vanilla ice cream
- SALADE DE FRUITS | FRUITS SALAD**  **7 €**
 Fruits de saison et fruit rouges
 Seasonal and red fruits salad
- SOUPE DE FRAISE | STRAWBERRY SOUP**   **7 €**
 Sirop Cardamome verte, sorbet basilic
 Green Cardamom syrup, basilic sorbet
- CRÈMEUX FRAISE | STRAWBERRY CAKE**   **8 €**
 Façon rocher à la pistache, larme chocolat, glace barbe à papa
 Pistachio rock style, chocolate teardrop, cotton candy ice cream
- CAFE GOURMAND | GOURMET COFFEE** **9 €**
 Cake Citron Bergamote, Finger Brookie Chocolat, Macaron, Mousse Chocolat au lait sur coulis fruit rouge
 With Mini Bergamot Lemon, Mini Chocolate Brookie Finger, Mini Macaroon, Mini Milk Chocolate Mousse on red fruit coulis

NOS PRODUCTEURS LOCAUX FROM OUR LOCAL PRODUCERS

- La Ferme LARQUE, Primeur BIO à Assat (64510)
- Fromagerie MATOCQ à Asson (64800)
- DIMA Poisson à Saint Jean de Luz (64500)
- Pédavia Viande de bœuf et canard IGP Sud-Ouest à Saint-Palais (64120)
- Volailles Maison BIRABEN à Pau (64000)
- Éleveurs de porcs "Régalet" La Ferme PRETOU à Escoubès (64160)
- Tourtières Maison BIZOT à Pau (64000)




 Association Sportive et Culturelle
 Avec la consommation de notre eau, vous soutenez l'association
Pau Béarn Handisport

*Les produits BIO, ainsi que les poissons seront disponibles en fonction de nos producteurs locaux | * ORGANIC products, and fish will be available according to our local producers