

### Menu Label Braise 31€:

Entrée, plat, dessert au choix de la carte ci-dessous

#### Entrées

Fraicheur pastèque, vinaigrette au miel, féta et pistaches concassées.	14€
Velouté froid de courgettes et petits pois, espuma de chèvre et chips de jambon sec.	13€
Tartare de saumon aux herbes, verrine de guacamole.	15€
Tartare de bœuf au couteau, gaspacho de tomates.	15€
Salade « Ceasar », émincés de poulet grillés à la braise.	12€
Foie Gras de canard mi-cuit, chutney du moment.	16€

#### Poissons à la plancha

Le retour de pêche de l'Atlantique.	22€
Daurade Royale entière, sauce beurre blanc.	21€
Plancha de calamars au chorizo.	21€
Pavé de thon pané aux épices Cajun, sauce créole.	23€
La Parillada de St Jacques, gambas, saumon et dos de Lieu, sauce créole.	25€
La belle plancha Végétarienne avec ou sans œufs en accompagnement.	18€

#### Viandes à la braise

Le Filet mignon de cochon campagnard du Sud-Ouest.	22€
Le Filet de Bœuf ( <i>races Gasconne ou Aubrac</i> ) sup. 4€j	26€
La Souris d'agneau des Pyrénées braisée dans son jus au thym et au romarin.	23€
Le Baron d'agneau des Pyrénées.	24€

Tendre médaillon de Quasi de veau du Sud-Ouest.	21€
Le Magret de canard entier du Gers.	22€

### Menu du « Terroir » 34€

1 entrée au choix, la côte de **Porc Noir de Bigorre**  
1 dessert au choix de la carte.

### Menu Homard Bleu de Bretagne 52 €

1 entrée au choix, le **Homard Bleu de Bretagne** grillé à la cheminée,  
1 dessert au choix de la carte.

### Menu du « Pêcheur » 35 €

1 entrée au choix, la **Sole d'Arcachon**, 1 dessert au choix de la carte.

### Menu « Côte de Bœuf » à partager 36€/pers.

1 entrée au choix chacun, la **Côte de Bœuf** à partager à 2 (1kg200)  
1 dessert chacun au choix de la carte.

### Les Enfants 10€

La **grillade** ou le **poisson** du jour accompagné  
d'une purée de pomme de terre maison et une glace en dessert.

## Desserts 6 €

### Le Banoffee Pie

*Speculos, banane, caramel et crème fouettée*

•

Nougat glacé créole aux figues, coulis de fruits rouges.

•

Cheesecake au citron vert.

•

Tarte fine aux pommes, glace vanille  
et son caramel bonbon.

•

Profiteroles au chocolat.

•

Crème brûlée parfumée à la vanille.

•

Le fondant au chocolat et sa crème Anglaise. (Sup 2 €)

•

Assiette de fromages affinés. (Sup 3 €)

•

Assortiment de 3 glaces et sorbets.

*Vanille, Chocolat, Café, Coco, Rhum Raisin, Pistache, Caramel, Menthe  
Chocolat, Pomme Verte, Framboise, Cassis, Citron vert, Mangue, Fraise.*

**Le Label Braise est ouvert du mercredi au dimanche  
avec deux formules différentes.**

**Du mercredi midi au vendredi midi,**

**Formule tout compris à 15,50€ :**

Buffet d'entrées, grillade au choix, desserts, vin et café.

&

**Le vendredi soir, samedi midi, samedi soir et dimanche midi :**

La carte et ses différents menus du moment.

Tous nos produits sont frais, et nos plats réalisés maison.

*Nous tenons à vous remercier ainsi que notre famille, amis mais  
également toute notre équipe et nos fournisseurs qui nous  
accompagnent dans cette belle aventure !*

*Emilie et Florent*

*La liste des allergènes est disponible sur simple demande.*

Taxes et Service compris. Bienvenue et bon appétit!