

Sélection du **MIRADOR**

Carte du Chef

nous n'acceptons plus les chèques
ni les tickets restaurant
d'avance, merci.

PLATEAU de fruits de mer

Huîtres - Langoustines - Crevettes - Palourdes - Bigorneaux - B.Jlots - 1/2 Crabe

8 2 3 3 50 gr. 10 12

39€

par personne

ENTRÉE

6 Huîtres saucisse	13 €
12 Huîtres Saucisse	23 €
Crabe Mayonnaise	10 €
Langoustines mayonnaise	13 €
Assiette du bassin	14 €
Foie mi-cuit MIRADOR	8 €
Moules MIRADOR	8 €
Salade Landaise avec foie gras	12€
Soupe de Poisson maison	6€
Salade de la mer	6€

VIANDES

Filet poivre vert	20€
Tournedos échalotes <i>filet</i>	20€
Entrecôte échalotes	16€
Magret de canard poivre vert	16€) i G P
Confit de canard	13€) sucs ouest

Viandes d'origine U.E

BOISSONS

Bar grillé au fenouil	20€
Sole meunière	20€
Lotte pochée MIRADOR	20€
Turbot Poché MIRADOR	20€

LÉGUMES

Salade verte	4 €
Frites	4 €

DESSERTS

Pâtisserie	7 €
Gâteau Basque / Tarte au pommes	
Crêpes sucre	6 €
" chocolat ou chantilly	8 €
" grand marnier	9 €
Crème brûlée	7 €
Pavillon aux fruits rouges	7 €
café gourmand	8 €
Profiteroles au Chocolat	10 €
Café liégeois	10 €
Chocolat liégeois	10€

FROMAGE

Pyrénées avec confiture de cerise basque	10 €
--	------

MENU ENfant

Saucisse frite / Jambon frite

glace ou crêpe
- de 10 ans -

10€