



Chai Pascal
le restaurant

Le menu enfant à 12,50€

(Moins de 10 ans)



Filet de volaille fermière & purée de pommes de terre

Poultry fillet & mashed potatoes

Crème glacée ou moelleux au chocolat

Ice cream or chocolate cake

Sirop à l'eau

Fruit syrup

Pour toutes allergies connues, veuillez le signaler à notre équipe en début de service.

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande.

Les entrées

Suggestion du jour	8,5 €
<i>Suggestion of the day</i>	
La Terrine maison	9,5 €
<i>Home-made terrine</i>	
La Truite fumée maison, gaufre sarrasin & crème aux herbes	10,5 €
<i>Home-smoked trout, buckwheat waffle & herb cream</i>	
L'assiette de jambon de Bayonne de la Maison Ospital	13 €
<i>Plate of Bayonne ham</i>	
Les 6 huitres n° 3 fines de claire – Marennes Oléron	13,5 €
<i>Maison Marsaud</i>	
<i>n°3 fines de claire Oysters – Marennes Oléron</i>	
Le Foie gras de canard mi-cuit au Porto & pain d'épices	16,5 €
<i>maison et gel griotte</i>	
<i>Semi-cooked duck foie gras with Porto, homemade gingerbread and morello cherry jelly</i>	



Les classiques

Suggestion du jour (en semaine)	17,5 €
<i>Suggestion of the day (on weekdays)</i>	
Suggestion du jour (en week-end & jours fériés)	19,5 €
<i>Suggestion of the day (on weekend & publics holidays)</i>	
La Végétarienne, pâtes fraîches, champignons shiitake & miso de Saint-Emilion	19 €
<i>Vegetarian, fresh pasta, shiitake mushrooms & miso from Saint-Emilion</i>	
La Burratina, tartare de tomates fraîches, croûtons, pesto & jambon de Bayonne de la Maison Ospital	19 €
<i>Burratina, fresh tomato tartare, croutons, pesto & Bayonne ham</i>	
La Ballotine de volaille au chorizo & ratatouille maison, coulis de piquillos	21 €
<i>Poultry ballotine with with chorizo and homemade ratatouille, served with a piquillo pepper coulis</i>	
Le Magret de Canard & millefeuille de pommes de terre, sauce cerise	24 €
<i>Duck breast & Potatoes millefeuille with cherry sauce</i>	
Le Pressé d'Agneau du Limousin & risotto de sarrasin, vierge balsamique, amandes	25 €
<i>Pressed lamb & buckwheat risotto, balsamic sauce, almonds</i>	
Ris de veau, feuilleté sésame & purée au thym, sauce Madère	29 €
<i>Veal sweetbreads, puff pastry with sesame & thyme purée, Madeira sauce</i>	
Le Poisson de la criée & sa garniture du moment	(ardoise)
<i>Fish of the day & its garnish of the moment (see slate)</i>	
Le Croustillant d'Escargots & purée à l'ail confit, beurre aux herbes	29 €
<i>Crunchy snails & garlic confit purée, herb butter</i>	
La Pièce de Bœuf VBF (250g - origine France) & millefeuille de pommes de terre, sauce du moment	29,5 €
<i>Piece of Beef & potato millefeuille, sauce of the moment</i>	
+ Supplément Foie gras poêlé 9 €	
+ Pan-fried foie gras supplement 9 €	

Les desserts maison

Suggestion du jour	8,5 €
<i>Suggestion of the day</i>	
Le Café (Tiramisu revisité, glace Amaretto)	9,5 €
<i>The Coffee (Tiramisu revisited, Amaretto ice cream)</i>	
Le Chocolat (sphère trois chocolats, crumble)	12 €
<i>The Chocolate (three-chocolate ball with crumble)</i>	
La Fraise (sablé breton, compotée de rhubarbe fraise, sorbet fraise yuzu)	12 €
<i>The Strawberry (breton shortbread, strawberry and rhubarb compote, strawberry sorbet)</i>	
Le Citron (cheesecake au citron vert, streusel combava, sorbet agrumes, verveine)	12 €
<i>The Lemon (lime cheesecake, kaffir lime streusel, citrus sorbet, verbena)</i>	
L'Assiette de 2 fromages, sélection de notre fromager de Castillon	8,5 €
Supplément 1 fromage + 4,2 €	
<i>The plate of two cheeses, Extra charge for 1 cheese + 4,2 €</i>	
Le plateau de 5 fromages affinés	21 €
<i>The Platter of 5 mature cheeses</i>	
Le « Gourmand » café	13,5 €
<i>The « gourmand » coffee</i>	
Le « Gourmand » Rhum arrangé maison	16,5 €
<i>The « gourmand » Arranged rum</i>	
L'Irish Coffee ou le French Coffee	9,5 €
<i>The Irish Coffee or French Coffee</i>	

