



**Chai Pascal**  
*le restaurant*

# Le menu enfant

(Moins de 10 ans)

Ballotine de volaille & pommes de terre  
Crème glacée ou moelleux au chocolat  
Sirop à l'eau .....

12,5 €

*Ballotine of poultry & potatoes  
Ice cream or chocolate cake  
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>	
Les Ravioles de gambas, émulsion bisque coco .....	9,5 €
<i>Prawn ravioli with coconut bisque emulsion</i>	
La Terrine maison et sa brioche.....	9,5 €
<i>Home-made terrine with brioche</i>	
Le Croustillant boudin noir et pommes.....	10,5 €
<i>Crunchy black pudding and apple</i>	
Les 6 huitres n° 3 fines de claire – Marennes Oléron Maison Marsaud.....	12,5 €
<i>n°3 fines de claire Oysters – Marennes Oléron</i>	
L'assiette jambon de Bayonne, Maison Ospital, Pays basque.....	13 €
<i>Plate of Bayonne ham, Maison Ospital</i>	
Le Foie gras de canard mi-cuit au vin rouge & brioche aux herbes .....	16,5 €
<i>Semi-cooked duck foie gras with red wine and herb brioche</i>	



# Les classiques

Suggestion du jour (en semaine) ..... <i>Suggestion of the day (on weekdays)</i>	17,5 €
Suggestion du jour (en week-end & jours fériés) ..... <i>Suggestion of the day (on weekend &amp; publics holidays)</i>	19,5 €
Le Croque-Monsieur à la crème de truffe ..... <i>Croque-monsieur with truffle cream</i>	16,5 €
L'Assiette végétarienne, tarte burrata sésame potimarron ..... <i>Vegetarian plate, burrata tart sesame pumpkin</i>	17 €
L'Andouillette de notre boucher & purée de pommes de terre sauce moutarde ..... <i>Andouillette &amp; mashed potatoes with mustard sauce</i>	18,5 €
L'Emincé de Canard & crémeux céleri truffé sauce morilles ..... <i>Sliced duck &amp; creamy celery truffled with morel sauce</i>	19,5 €
La Ballotine de volaille & champignons châtaignes, crémeux patates douces ..... <i>Ballotine of poultry &amp; chestnut mushrooms, sweet potato cream sauce</i>	21 €
Le Poisson de la criée & sa garniture du moment (voir ardoise) <i>Fish of the day &amp; its garnish of the moment (see slate)</i>	
Le Pressé d'Agneau du Limousin & polenta fruits secs sauce chorizo ..... <i>Pressed lamb &amp; dried fruit polenta with chorizo sauce</i>	25 €
Le Croustillant d'Escargots & purée de pommes de terre à l'ail confit, beurre aux herbes ..... <i>Crunchy snails &amp; mashed potatoes with garlic confit and herb butter</i>	26 €
La Pièce de Bœuf du Limousin (250g - origine France) & gratin de pommes de terre ..... <i>Piece of Beef &amp; potato gratin</i>	29,5 €
+Supplément Foie gras poêlé 9 € <i>+ Pan-fried foie gras supplement 9 €</i>	

# Les desserts maison

Suggestion du jour .....	8,5 €
<i>Suggestion of the day</i>	
La Pomme Tatin avec sa crème fraîche de Bresse AOP .....	12 €
<i>The Apple Tatin with fresh cream</i>	
Le Chocolat (sphère chocolat noir, crumble, crème montée vanille) .....	12 €
<i>The Chocolate (dark chocolate sphere, crumble, vanilla cream)</i>	
L'Agrume (crémeux citron, glace citron, biscuit sans gluten) .....	12 €
<i>The Citrus (lemon cream, lemon ice cream, gluten-free cookie)</i>	
La Poire au vin rouge de Bordeaux (vacherin aux poires & sorbet poire) .....	12 €
<i>The pear, Bordeaux red wine (pear vacherin &amp; sorbet)</i>	
L'Assiette de 2 fromages, sélection de notre fromager de Castillon... Supplément 1 fromage + 4,2 €	8,5 €
<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>	

