



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 Soupe chaude du moment	9 €
<i>Hot soup of the moment</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>	
Les 6 huîtres n° 3 fines de claire – Marennes Oléron	13,5 €
Maison Marsaud	
<i>n°3 fines de claire Oysters – Marennes Oléron</i>	
Le Foie gras de canard mi-cuit au Crémant de Bordeaux, gel poire & pain d'épices	16,5 €
<i>Semi-cooked duck foie gras with pear gel & gingerbread</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	19 €
<i>Vegetarian, fresh pasta, shiitake mushrooms, miso</i>	
La Ballotine de volaille aux champignons & crémeux de patate douce, sauce foie gras	21 €
<i>Poultry ballotine with mushrooms & sweet potato cream, foie gras sauce</i>	
Le Magret de Canard & millefeuille de pommes de terre, sauce au poivre vert	24 €
<i>Duck breast & Potatoes millefeuille with green pepper 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 en vol au vent & purée au thym, sauce Madère	29 €
<i>Veal sweetbreads in vol au vent & 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 €	
+ <i>Pan-fried foie gras supplement 9 €</i>	

Les desserts maison

Suggestion du jour <i>Suggestion of the day</i>	8,5 €
Le Café (Tiramisu revisité, glace Amaretto) <i>The Coffee (Tiramisu revisited, Amaretto ice cream)</i>	9,5 €
Le Chocolat (sphère trois chocolats, crumble) <i>The Chocolate (three-chocolate ball with crumble)</i>	12 €
La Pomme (crumble pomme, chantilly, crème de marron, glace yaourt) <i>The Apple (apple crumble, whipped cream, chestnut cream, yoghurt ice cream)</i>	12 €
Le Citron (crèmeux citron, meringue, sorbet citron vert, streusel au Cambava) <i>The Lemon (creamy lemon, meringue, lime sorbet, Cambava streusel)</i>	12 €
L'Assiette de 2 fromages, sélection de notre fromager de Castillon Supplément 1 fromage + 4,2 € <i>The plate of two cheeses, Extra charge for 1 cheese + 4,2 €</i>	8,5 €
Le plateau de 5 fromages affinés <i>The Platter of 5 mature cheeses</i>	21 €
Le « Gourmand » café <i>The « gourmand » coffee</i>	13,5 €
Le « Gourmand » Rhum arrangé maison <i>The « gourmand » Arranged rum</i>	16,5 €
L'Irish Coffee ou le French Coffee <i>The Irish Coffee or French Coffee</i>	9,5 €

