



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 <i>Suggestion of the day</i>	8,5 €
Le Saumon en gravlax, au poivre de timut, blinis citron vert <i>Lime curry blinis, salmon gravlax with timut pepper</i>	9,5 €
La Terrine maison et sa brioche au thym <i>Home-made terrine with thyme brioche</i>	9,5 €
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 de la Maison Ospital <i>Plate of Bayonne ham</i>	13 €
Le Foie gras de canard mi-cuit au lillet rouge & mangue pain d'épices	16,5 €
<i>Semi-cooked duck foie gras with red lillet & gingerbread mango</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>	
Le Croque-Monsieur à la crème de truffe	17 €
<i>Croque-monsieur with truffle cream</i>	
L'Assiette végétarienne, feuilleté asperges vertes, burrata	18 €
<i>Vegetarian plate, green asparagus puff pastry , burrata</i>	
L'Andouillette & purée de pommes de terre sauce moutarde	19 €
<i>Andouillette & mashed potatoes with mustard sauce</i>	
Le Magret de Canard entier & asperge verte, sauce orange, petit épautre au romarin	24 €
<i>Duck breast & green asparagus, orange sauce, small sponge</i>	
Le Pressé d'Agneau du Limousin & crémeux patates douces, amandes grillées, sauce chorizo	25 €
<i>Pressed lamb & creamy sweet potatoes, roasted almonds chorizo sauce</i>	
Ris de veau en vol au vent & purée aux truffes, sauce morille	26 €
<i>Veal sweetbreads in vol au vent & truffle purée, morel mushroom 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 de pommes de terre à l'ail confit, beurre aux herbes	26 €
<i>Crunchy snails & mashed potatoes with garlic confit and herb butter</i>	
La Pièce de Bœuf VBF (250g - origine France) & gratin de pommes de terre, sauce morilles	29,5 €
<i>Piece of Beef & potato gratin, morel mushroom sauce</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 Chocolat (sphère chocolat noir, crumble, crème vanille)	12 €
<i>The Chocolate</i> (dark chocolate sphere, crumble, vanilla cream)	
L'Agrume (meringue craquante, crémeux citron, sorbet pamplemousse, crumble sans gluten)	12 €
<i>The Citrus</i> (crunchy meringue, lemon cream, grapefruit sorbet, gluten-free crumble)	
La Fraise (mille-feuilles crème vanille, compotée de fraises, glace pistache)	12 €
<i>The Strawberry</i> (vanilla cream mille-feuilles, strawberry compote, pistachio ice cream)	
Le Cannelé (coulis de fruits rouges, sorbet fraise, crème vanillée)	12 €
<i>The Cannelé</i> (red fruit coulis, strawberry sorbet, vanilla cream)	
L'Assiette de 2 fromages , sélection de notre fromager de Castillon... 8,5 €	
Supplément 1 fromage + 4,2 €	
<i>The plate of two cheeses</i> , Extra charge for 1 cheese + 4,2 €	
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>	

