

# Restaurant 'Les Jardins de la Baïse'

## A La Carte

### Les Entrées 12€

Le Gaspacho Andaloux, Jambon de Bayonne

L'Effeillé de Saumon Fumé d'Ecosse

Les Boutons d'Artichauts des Pouilles, Chiffonade de Lomo

La Charlotte d'Aubergine Confite, au Parmesan



La Bruchetta de Courgette Grillée, Provola Fumée Fondue



La Salade César Estivale



### Les Entrées Foies Gras 18€



La Salade Gasconne

(Gésiers de volaille confits, magret de canard fumé, Foie Gras mi-cuit)

Le Foie Gras de Canard du Gers Mi-Cuit au Torchon

L'Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée et sa Tatin aux Pommes

*Le Foie Gras élaboré par nos soins provient de producteur  
label IGP Gers, Issue d'élevage local*



Vege

# Restaurant 'Les Jardins de la Baïse'

Tous les plats sont élaborés par nos soins



## Les Plats


Le Cabecero de Cochon Duroc de Batallé Braisé Piperade  
et Petites Ravioles.....19 €

L'Entrecôte Normande, environ 300 g, sauce aux Cèpes,  
pomme de terre mitrailles, . . . . . 21 €

Le T-Bone de Veau jus de Cuisson, Gratin de Pomme de Terre. . . . .23 €

Le Demi Magret de Canard, Sauce aux Cèpes . . . . . 20 €  
(selon la disponibilité du Marché).

Le Filet de Dorade Royale, Flan de Champignon, Sauce Beurre Blanc... 20 €

Le Chili Végétarien.....16 € 

### Suggestions d'accompagnement :

La Poêlée de Cèpes . . . . . 8 € 

Escalope de Foie Gras Poêlée ou Tranche de Foie Gras Mi-cuit . . . . 9 €

A noter : Certains plats en direct nécessitent environ 30 minutes d'attente

 Vege

# Restaurant 'Les Jardins de la Baïse'

## Le Fromage 12€

Le Pur Brebis, Confiture de Cerise Noire au Piment d'Espelette,  
Ferme de Mr Baylocq à Fourcès

## Les Desserts 10€

**Desserts à commander en début de repas**

Le Moelleux au Chocolat Coeur Coulant de Gianduja



Le Petit Gâteau Basque et son Sorbet Cerise

La Coupe Gasconne Crème Glacée Pruneaux Armagnac

Le Pastis Gascon aux Pommes

La Tarte Fine aux Pommes Bio, Crème Glacée Noix et Sirop d'érable



Les Glaces ou Sorbets, 3 parfums au Choix :

- Vanille de Madagascar	- Café Pur Arabica	- Chocolat	Noix et Sirop d'Erable
Pruneaux Armagnac	- Double Citron	Cerise	Mangue Fraise Cassis

Le Café Gourmand ... 8€

Le Chocolat Gourmand ou le Thé Gourmand ... 9€

# Restaurant 'Les Jardins de la Baïse'

## Menu 30€

La Gaspacho Andaloux, Jambon de Bayonne  
OU

La Charlotte d'Aubergine Confite au Parmesan



Le Filet de Dorade Royale, Sauce Beurre Blanc  
OU

Le Cabecero de Cochon Duroc de Batallé Braisé,  
Piperade et Petites Ravioles



Le Pastis Gascon aux Pommes  
OU

La Coupe Gasconne

**Supplément :**

Poêlée de Cèpes 8 €

1 Tranche de Foie Gras Poêlé ou de Foie gras Mi-cuit 9€

## Menu 41€

Une Entrée à la Carte au Choix \* Hors Foie Gras



Le T-Bone de Veau, Jus de Cuisson, Gratin de Pomme de Terre  
OU

L'Entrecôte Normande, Sauce à l'Echalotte,  
Pomme de Terre Mitraille



Un Dessert à la Carte au choix

**\* Supplément :**

Poêlée de Cèpes 8 €

Tranche de Foie Gras Mi-cuit ou de Foie Gras Poêlé 9 €

# Restaurant 'Les Jardins de la Baïse'

## Menu du Petit d'Artagnan

moins de 12 ans



14€

La Pièce du Boucher Grillée *ou* Le Hoki Croustillant  
Accompagné de Tagliatelles *ou* de Haricots Verts



Deux Boules de Glace au choix

Entrée en supplément 2,50 €

L'Assiette de Jambon Cru et sa Salade

## L'Idée du Jour 18,00 €

Servi du lundi au vendredi au déjeuner sauf jours fériés

L'Entrée du Jour  
*ou* La Salade de Féta et Chorizo



L'Idée du Jour  
*ou* La Pièce de Bœuf Grillée



Le Dessert du Jour

*ou*

Le Fromage du Jour

*ou*

Le Café Gourmand du Jour

*ou*

La Verrine de Fromage Blanc, Tartare de Fraise

**Formule 16,00 € : Entrée+Plat ou Plat+Dessert**

Prix nets et service compris, boissons non comprises