

# Les menus de l'Entre Pôtes

**Menu enfant** 8.90 € (moins de 10 ans)

Steak haché frites ou nuggets de poisson frites ou saucisses grillées frites.  
Une boule de glace au choix ou crêpe sucrée  
Un sirop à l'eau

**Menu à 13.50 €** (sur ardoise)

*Uniquement le midi, du lundi au vendredi inclus, sauf jours fériés.*

Buffet d'entrées variées à volonté  
+  
4 plats au choix (sur ardoise)  
ou  
1 faux filet, frites maison (sup 1.50 €)  
+  
5 desserts au choix  
+  
¼ vin ou café

**Menu à 16.90 €**

*Servi uniquement le mercredi soir, jeudi soir et samedi midi (hors jour férié)*

## Entrée au choix

Buffet d'entrées variées à volonté.

## Plat au choix

Plat du jour ( voir ardoise )  
Poisson du jour ( voir ardoise )  
Faux filet de bœuf frites maison ( 1.50 € )  
Andouillette à la moutarde  
Penne à la carbonara

## Dessert au choix

Crème renversée au caramel  
Dessert du jour ( voir ardoise )  
Glace 2 parfums au choix  
Fromage blanc cassonade  
Assiette de fromage

Envie d'un autre dessert : 3.90 € - Supplément chantilly ou chocolat chaud 1.00 €

*Toute modification entraine un supplément minimum de 4 €, merci de votre compréhension.*

## **Menu à 22.90 €**

### **Entrée au choix**

Soupe de poissons maison, avec sa rouille et ses croûtons  
Tartare de saumon frais aux aromates  
6 huîtres du Cap Ferret n° 4  
Cocktail de crevettes roses  
Assiette de 10 bulots avec son aioli  
Salade terroir (gésiers, croûtons, œufs durs)  
Terrine de foie gras mi cuit, confit de figues (sup 2.50 €)  
salade de chèvre chaud au miel et paprika  
4 nems à la vietnamienne avec sa sauce

### **Plat au choix**

Risotto aux shiitake et banderilles de gambas  
Blanc de seiche au chorizo coulis de poivron rouge  
Entrecôte grillée à l'échalote (sup 3.50 €)  
Toro comme à Saint Jean de Luz (sup 3.50 €)  
Daurade royale grillée à la plancha (sup 2.00 €)  
Confit de canard  
Yakitori de poulet sauce soja  
½ magret de canard au poivre vert (sup 1.50 €)  
Camembert rôti, petits lardons et pomme au four  
Civet de lièvre en cocotte grand- mère  
steak de thon basquaise à la plancha

### **Dessert au choix**

Crème brûlée à la vanille (sup 1.50 €)  
Ile flottante au caramel  
Gâteau basque confiture de cerise  
Café ou deca ou thé gourmand (sup 2.50 €)  
Crème renversée au caramel  
Carpaccio d'ananas, sorbet passion  
Crêpe ou gaufre sucre  
Assiette de fromages  
Crêpe ou gaufre chocolat ou Nutella (sup 1.00 €)  
Pana cotta façon capuccino  
Moelleux au chocolat  
Coupe de glace (2 parfums au choix )  
Profiterole bordelaise ( cannelé ) au chocolat chaud (sup 1.50 €)

**Spécialités de poissons et fruits de mer - UNIQUEMENT** samedi soir et dimanche midi.



**FORMULE L'ENTRE PÔTES 29.90 €** (enfants : 15 € voir carte du menu pour enfant)

3 huîtres n°4 du bassin de bienvenue  
Buffet géant de fruits de mer à volonté

**1 dessert au choix**

Glace 2 boules au choix  
Carpaccio d'Ananas sorbet passion  
Gâteau Basque  
Dessert du jour  
envie d'un autre dessert + 4.00 €

**FORMULE DU BASSIN 34.90 €**

3 Huitres n°4 du Bassin de bienvenue  
Buffet de Fruits de Mer à Volonté

**1 plat au choix**

Faux filet échalotes frites maison  
ou  
andouillette  
ou  
Steak de thon basquaise à la plancha  
ou  
filet de saumon grillée à la plancha  
ou  
Poisson du jour

**1 dessert au choix**

Glace 2 boules  
ou  
Carpaccio d'Ananas, sorbet Passion  
ou  
Gâteau Basque  
ou  
Dessert du jour

**ASSIETTE MAREYEUR 15.00 €**

3 huîtres n° 4 du bassin  
6 crevettes bouquets  
1 saucisse grillée  
3 langoustines  
5 bulots  
100 g de bigorneaux

**ASSIETTE DU PAYS 16.00 €**

3 Huîtres gratinées  
1 Tuile de Brebis  
2 Manchons de Canard Confits  
Frites maison  
Salade de gésiers, croûtons et noix

## **Restaurant l'Entre Pôtes - Ouvert toute l'année.**

Midi : Mardi au Dimanche 12h - 14h  
Soir : Mercredi au Samedi 19h30 - 22h

Fermeture : lundi toute la journée, mardi soir, dimanche soir.

**Soirée à thème tous les vendredis soir.**