

Le PIANA Café

Menu à 20,00 €

Entrée

Oeufs mimosa
ou Carpaccio de Bœuf

Plat

Bavette à l'échalote
ou Filet mignon de porc au miel et aux épices
ou Filet de Merlu à l'espagnole

Dessert

Mousse au chocolat noir
ou crème caramel

Menu à 30,00 €

Entrée

Terrine de foie gras
ou La galette du Plana

Plat

Dorade à l'espagnole
ou Petit rôti de bœuf
ou Pavé de saumon sauce tandoori

Dessert

Tiramisu aux fruits rouges
ou Tarte Tatin

Menu Enfant 12,00 €

Plat

Poisson pané ou Steak haché

Dessert

Mousse au chocolat ou glace deux boules

Tapas, Entrées

Plancha de Tapas : (3 à 4 pers. à l'apéro.)

Plancha de la mer 31,50
(galette du Plana, tartare de saumon,
poêlée «calamars, chorizo», crevettes bouquet)

Plancha du Sud-Ouest 31,50
(terrine de foie gras, magret fumé, jambon serrano,
chorizo doux fumé, saucisson piment d'Espelette,
poivrons marinés)

Plancha végétarienne 26,50
(caviar d'aubergine, poivrons marinés, croustillants
de légumes, poêlée «pommes de terre, champignons
de Paris»)

Côté Mer :

Crevettes bouquet mayonnaise 8,00

Bulots mayonnaise 9,00

Huîtres Cap-Ferret n°3 :
(Spéciale Impératrice «Joël Dupuch»)

Par 6 17,50

Par 9 24,00

Par 12 30,00

Assiette de l'écailler (2 pers.) 28,00
(bulots, 6 huîtres Cap-Ferret, crevettes bouquet)

La galette du Plana 14,50
(galette de pommes de terre, saumon fumé,
mesclun, crème à la ciboulette)

Poêlée calamars chorizo 12,50

Côté Terre :

Oeufs mimosa 7,50

Jambon Serrano 10,00

Jambon Bellota 18,50
(42 mois d'affinage de Guijuelo)

Terrine de foie gras du Sud-ouest 17,50
(mi-cuit "maison")

Carpaccio de bœuf au basilic 11,50
(basilic et copeaux de Parmesan et pesto maison)

Oeufs cocotte (au serrano et au parmesan) 11,50

Croustillants de légumes aux poivrons marinés 11,50

Les Viandes

Bavette à l'échalote, frites "maison" 17,00

Tartare de bœuf, frites "maison" 17,00
(préparé ou poêlé)

Filet mignon de porc, frites "maison" 17,00
(sauce au miel et aux épices)

Escalope de veau à la milanaise, pappardelles 19,50
(sauce piperade)

Andouillette 5A, frites "maison" 17,50
(sauce moutarde)

Petit rôti de bœuf, haricots verts frais 23,00
(sauce bordelaise)

Foie de veau, purée "maison" 23,50
(déglacé au vinaigre balsamique et persillade)

Magret de canard, pommes de terre «grenaille» 24,50
(origine sud-ouest, sauce au poivre)

Entrecôte Bordelaise, frites "maison" 28,00

Côte de bœuf (2 pers.), frites "maison", salade 65,00
(accompagnée de son Os à moëlle)

Sauce au choix : Bordelaise ou Roquefort ou Poivre

Les Salades

Salade du Pêcheur 20,50
(crevettes bouquet, calamars, noix de Saint-Jacques,
tartare de saumon, mesclun, déglacé sauce soja)

Salade du Vendangeur 17,50
(salade, œufs mimosa, tomates, Feta,
poivrons marinés, wings de poulet, Serrano)

Salade Gourmande 20,50
(salade, gésiers, lardons, magret fumé, tomates,
asperges, pignons de pin, foie gras "maison")

Salade Végétarienne 16,50
(salade, œufs mimosa, tomates, Feta,
poivrons marinés, haricots verts frais)

Repas de Groupe

(plus de 10 personnes
sur réservations)

Informations : leplana.fr
Tél. : 05 56 91 73 23

Les Poissons

Filet de Merlu à l'espagnole, riz parfumé 17,50
(chorizo, poivrons marinés)

Tartare de saumon, riz parfumé 18,50

Pavé de saumon, purée "maison" 20,50
(sauce Tandoori)

Dorade à l'espagnole, haricots verts 20,50
(poivrons marinés)

Pavé de cabillaud à l'aioli, purée "maison" 28,50

Poêlée de Saint-Jacques, risotto aux cèpes 28,50

Parillada de la mer, riz parfumé 25,50
(merlu, saumon, Saint-Jacques)

Desserts "maison"

Crumble aux pommes 8,50

Profiteroles 8,50

Crème brûlée 8,50

Crème caramel 7,50

Moelleux au chocolat 8,50

Tarte Tatin 8,50

Tiramisu aux fruits rouges 8,50

Café gourmand (1 à 2 personnes) 12,50
(choux de profiterole, tarte Tatin, nougat glacé)

Mousse au chocolat noir 7,50

Fraises Chantilly 8,50

Glaces

Nougat glacé 8,50

Dame Blanche 8,50

Chocolat liégeois 8,50

Café liégeois 8,50

Coupe Colonel 10,50

Poire Belle-Hélène 8,50

Fraises Melba 8,50

Glace 2 boules 5,50

Fromage

Ossau Iraty (brebis des pyrénées) 14,00

Ouvert tous les jours de 8h à 2h
Heures de Service de 12h à 15h30 et de 18h à 00h.
Tous nos prix sont exprimés en Euros net, service compris.

Retrouvez toute l'actualité du Plana sur



& sur





Les Boissons

Cocktails

Mojito	9,00
Ti' Punch	9,00
Margarita	9,00
Caïpirinha	9,00
Piña Colada	9,00
Gin Fizz	9,00
Bloody Mary	9,00
Daïquiri	9,00
Sangria maison	5,50
Punch maison	7,50

Cocktails sans alcool

Chantaco	5,50
Virgin Mojito	5,50

Apéritifs

Americano maison	9,00
Spritz	9,00
Kir (cassis, mûre, pêche)	5,00
Ricard	3,00
Suze	5,00
Martini (rouge ou blanc)	5,00
Martini Gin	7,00
Lillet (rouge ou blanc)	6,00
Campari	6,00
Porto	5,00
Muscat	5,00
Pineau blanc	5,00

Alcools

Whisky	7,00
Gin Hendrick's	12,00
Gin Bombay Sapphire	9,50
Gin	7,00
Vodka	7,00
Vodka zubrowka	9,50
Tequila	7,00
Malibu	7,00
Havana Club ou Bacardi	7,00

Digestifs

Get 27, Get 31	6,00
Limoncello	6,00
Melocotón / Manzana	6,00
Patxaran	6,00
Poire Etienne Brana	14,50
Calvados	7,00
Cointreau	7,00
Baileys	7,00
Marie Brizard	7,50
Izarra vert	8,50
Armagnac	7,00
Armagnac V.S.O.P (Château de Laubade)	9,50
Armagnac Sup. 1997 (Château de Laubade)	14,50
Cognac V.S.	8,00
Cognac V.S.O.P	9,50
Cognac X.O	14,50

Whiskies

Chivas Regal (12 ans d'âge)	10,00
The Glenlivet	10,00
Bowmore, The Glenfiddich	10,00
Jameson	7,50
Jack Daniel's	8,50
Four Roses	7,50

Rhums

Rhum brun Saint-James	8,00
Rhum brun Jacques Bally	10,00
Rhum Diplomatico	10,00
Rhum blanc 3 Rivières	7,50

Champagnes (Lallier)

La coupe	8,50
La bouteille	59,50

Eaux Minérales

Evian	4,00	50cl
Badoit	4,00	100cl

Boissons Chaudes

Café	1,50	8/12	2,00	12/15	2,50	15/18	2,50
Décaféiné	1,50		2,00		2,50		2,50
Café crème	2,00		2,80		3,00		3,00
Chocolat	2,00		3,00		3,50		3,50
Café allongé	1,50		2,30		2,50		2,50
Café noisette	1,50		2,30		2,50		2,50

Grand café	3,50	Thé	3,80
Grand décaféiné	4,00	Thé parfumé	3,80
Grand crème	4,50	Tisane	3,80
Grand chocolat	4,50	Lait chaud	2,50
Cappuccino	4,50	Grog	5,50
Irish Coffee	8,50	Chocolat Viennois	5,50
French Coffee	8,50		

Sodas

Coca	3,50	Jus de fruits (Pago)	3,80
Coca zéro	3,70	Fanta orange	3,90
Perrier	3,90	Nestea pêche	3,50
Schweppes	3,50	Sirap à l'eau	3,00
Schweppes agrumes	3,80	Limonade	3,00
Orangina	3,50	Diabolo	3,30
Oasis tropical	3,90	Citrons pressés	5,50
Cacolat	3,90	Oranges pressées	5,50

Bières à la Pression

Bière blonde Pelforth	3,50	25cl.	50cl.
Bière blanche Edelweiss	4,50		6,00
Bière blonde Affligem	4,50		7,50
Picon bière	4,50		7,50
Panaché ou Monaco	3,50		6,00

Bières en Bouteille (33cl.)

Guinness, Corona, Desperados, Adelscott	6,50
Cidre brut, Virgin Despé, Heineken 0%	6,00

Vins Rouges

	1/2 Btll	Bouteille		Verre	1/2 Btll	Bouteille		
Saint-Estèphe								
Château Lafon-Rochet	2015	90,00	Château Poujeaux	2015	39,00	72,00		
La Chapelle Lafon-Rochet	2015	29,00	48,00	La Salle de Poujeaux	2014	7,50	37,00	
Château Ormes de Pez	2015	71,00	Fronsac					
Pauillac								
Château Grand-Puy Ducasse	2015	89,00	Château Dalem	2016	57,00			
Echo de Lynch-Bages	2012	78,00	Château de la Huste	2016	19,00	35,00		
Echo de Lynch-Bages	2015	91,00	Haut-Médoc					
Château Pédesclaux	2012	70,00	Château Camensac	2011	55,00			
Château Pédesclaux	2014	82,00	Château Camensac	2015	70,00			
Château Pédesclaux	2011	39,00	Les Pensées de la Tour Carnet	2015	45,00			
Saint-Julien								
Château Lalande-Borie	2014	62,00	Les Allées de Cantemerle	2015	42,00			
Sarget de Gruaud-Larose	2016	58,00	Les Allées de Cantemerle	2013	25,00			
Les Fiefs de Lagrange	2014	51,00	Château La Tour de By	2015	38,00			
Margaux								
Château Siran	2015	68,00	Château La Tour de By	2014	23,00			
Château Siran	2014	38,00	54,00	Château Beau Rivage de By	2016	5,50	15,00	24,00
Château La Sirène de Giscours	2014	60,00	Pessac-Léognan					
Confidences de Prieuré-Lichine	2014	44,00	Château Valoux	2018	6,00	27,00		
Saint-Emilion								
Château Corbin	2014	60,00	Château Bouscaut	2015	73,00			
Château Corbin	2012	35,00	Les Chênes de Bouscaut	2016	34,00			
Château Pipeau	2016	47,00	Graves					
Clos Magne Figeac	2017	35,00	Château Haut Selve	2016	36,00			
Château Franc Grâce Dieu	2011	38,00	Château Haut-Gramons	2018	6,50	30,00		
Pomerol								
Domaine de Compostelle	2014	44,00	Blaye-Côtes de Bordeaux					
Château Taillefer	2016	58,00	Château Gigault «Cuvée Viva»	2012	33,00			
Côtes de Bourg								
Château Belair Coubet	2018	27,00	Bordeaux					
			Château de Fontenille	2019	4,50	14,00	22,00	
			Côtes de Bordeaux					
			L'orangerie de Carignan	2017	27,00			
			Château Carignan	2015	33,00			
			Madiran					
			Marie Blanque du Ch. Peyros	2018	28,00			

Vins Blancs

Vins Blancs Secs	Verre	1/2 Btll	Bouteille
Bordeaux Entre-Deux-Mers			
Château de Fontenille	4,50	14,00	22,00
Vin de France (Bourgogne)			
Le Grand A (Terroir de Chardonnay)	7,50		34,00
Sancerre			
Château de Fontaine-Audon		26,00	45,00
Graves			
Château d'Archambeau	6,50		28,00
Pessac-Léognan			
Château Bouscaut			65,00
Les Chênes de Bouscaut	7,50		34,00
Vins Blancs Doux			
Sainte-Croix-Du-Mont (Liquoreux)			
Château Morange	6,50		29,00
Domaine du Tariquet (Moelleux)			
Premières Grives	5,50		26,00

Vins Rosés

Bordeaux Rosé	Verre	1/2 Btll	Bouteille
La Belle Rosée de Fontenille	4,50	14,00	22,00
Côtes de Provence			
Château Mouresse	6,00		29,00

Réserve du Plana

Vin Rouge	25cl	50cl	75cl
Château De Viaut	8,00	11,00	18,00
Vin Blanc			
Château Laroque Thomas	8,00	11,00	18,00
Vin Rosé			
Château Sainte-Catherine	8,00	11,00	18,00

Nos prix sont exprimés en euros nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. Les millésimes sont proposés en fonction des stocks disponibles.