Le Plana Café

Ouvert tous les jours de 8h00 à 2h00
Heures de Service de 12h00 à 15h00 et de 19h00 à 00h.
Tous nos prix sont exprimés en Euros net, service compris.

Menu Brasserie 24,00 €

Entrée
Oeufs mimosa
ou Carpaccio de Bœuf

Plat
Bavette à l'échalote confite
ou Filet mignon de porc au miel et aux épices
ou Pavé de saumon sauce tandoori

Dessert
Mousse au chocolat noir
ou crème caramel

Menu Gourmand 38,50 €

Entrée
Terrine de foie gras
ou 4 huîtres Cap Ferret n°3

Plat
Dorade à l'espagnole
ou Petit rôti de boeuf sauce bordelaise
ou Magret de canard entier

Dessert
Tiramisu
ou Tarte Tatin

Menu Enfant 12,50 €

Plat
Poisson pané ou Steak haché

Dessert
Mousse au chocolat ou glace deux boules

Repas de Groupe

(à partir de 10 personnes sur réservations)
Informations : leplana.fr
Tél. : 05 56 91 73 23

Retrouvez toute l'actualité du Plana sur & sur

Tapas pour l'Apéro

	2 pers.	4 pers.
Plancha de la mer *galette du Plana, tartare de saumon, poêlée «calamars, chorizo», crevettes bouquet*	25,00	35,00
Plancha du Sud-Ouest *terrine de foie gras, magret fumé, jambon serrano, chorizo doux fumé, saucisson aux noix, poivrons marinés*	25,00	35,00

Les Huîtres

Huîtres Cap-Ferret n°3 : *Spéciale Impératrice* *«Joël Dupuch»*	Par 6 Par 9 Par 12	17,00 25,00 32,00
Assiette de l'écailler *bulots, 6 huîtres Cap-Ferret, crevettes bouquet*		32,50

Entrées

Oeufs mimosa	7,50
Crevettes bouquet mayonnaise	9,50
Bulots mayonnaise	11,50
Cassolette de coeurs de canard	10,50
Oeufs cocotte *au serrano et au parmesan*	14,50
Poêlée calamars chorizo	15,50
Terrine de foie gras du Sud-ouest *mi-cuit "maison"*	19,50
Carpaccio de bœuf au basilic *copeaux de Parmesan et pesto maison*	14,50
La galette du Plana *galette de pommes de terre, saumon fumé, mesclun, crème à la ciboulette*	17,00
Jambon Bellota *42 mois d'affinage de Guijuelo*	24,50

Les Salades

Salade du pêcheur *crevettes bouquet, calamars, noix de Saint-Jacques, tartare de saumon, mesclun, déglacé sauce soja*	25,50
Salade du vendangeur *salade, œufs mimosa, tomates, Feta, poivrons marinés, wings de poulet, Serrano*	21,50
Salade gourmande *salade, gésiers, lardons, magret fumé, tomates, asperges, pignons de pin, foie gras "maison"*	25,50

Plats Végétariens

Croustillants de légumes aux poivrons marinés	18,50
Salade végétarienne *salade, œufs mimosa, tomates, Feta, poivrons marinés, haricots verts frais*	20,00
Plancha végétarienne *crème concombre menthe, poivrons marinés, croustillants de légumes, beignets d'aubergines*	23,00
Risotto aux champignons	12,50

Les Viandes

Tartare de bœuf, *frites"maison"* *préparé ou poêlé*	18,50
Filet mignon de porc, *frites"maison"* *sauce au miel et aux épices*	18,50
Bavette à l'échalote confite, *frites"maison"*	19,50
Andouillette 5A, *frites"maison"* *sauce moutarde*	19,50
Escalope de veau à la milanaise, *linguine* *sauce tomate - basilic "maison"*	24,50
Petit rôti de boeuf, *frites"maison"* *sauce bordelaise*	27,50
Foie de veau, *purée"maison"* *déglacé au vinaigre balsamique et persillade*	28,50
Magret de canard, *pommes de terre «grenaille»* *(origine Sud-ouest), sauce au poivre*	29,50
Entrecôte Bordelaise, *frites"maison"* *(origine Allemagne/Autriche)*	32,50
Côte de bœuf *(2 pers.)* *(origine Irlande/Royaume-uni)*	76,00
Supplément escalope de foie gras poêlé	8,00
Supplément os à moelle gratiné	6,00

Sauce au choix : Bordelaise ou Roquefort ou Poivre

Les Poissons

Tartare de saumon, *frites"maison"*	21,50
Pavé de saumon, *riz aux oignons* *sauce Tandoori*	21,50
Dorade à l'espagnole, *haricots verts* *poivrons marinés*	25,50
Saint-Jacques à la provençale, *risotto aux champignons*	32,50
Sole meunière, *purée"maison"* *(selon arrivage)*	37,50

Fromages

Ossau Iraty - *Brebis des pyrénées*	15,50
Comté Marcel Petite *(12 mois)*	15,50
Assiette mixte	15,50

Desserts "maison"

Tarte au citron «façon Plana»	9,50
Profiteroles	9,50
Crème brûlée	9,50
Crème caramel	8,50
Moelleux au chocolat	10,50
Tarte Tatin	9,50
Tiramisu	10,50
Café gourmand *(1 à 2 personnes)*	13,50
Mousse au chocolat noir	8,50

Glaces

Nougat glacé	9,50
Dame Blanche	9,50
Chocolat liégeois	9,50
Café liégeois	9,50
Coupe Colonel	12,00
Poire Belle-Hélène	9,50
Glace 2 boules	6,00

Création / Impression : COPIFAC Bordeaux - Octobre 2026