

Le PLANA Café



Menú 20,00 €

Primer Plato

Huevos mimosa
(huevo pasado por agua-
yema picada con mayonesa)
o Carpaccio de buey

Segundo Plato

Bistec con chalotes
ou Solomillo de cerdo, patatas fritas caseras
o Filete de merluza al estilo español, arroz

Postre

Espuma casera de chocolate
o Crema caramel

Menú 30,00 €

Primer Plato

Terrine casera de foie gras a media coti6n
o Torta del Plana
(torta de patatas, salm6n ahumado, ensalada milamores
y crema de cebolleta)

Segundo Plato

Besugo (dorada al estilo espa6ol) con su arroz
o Asado de buey, judías verdes del tiempo
o Lomo del salm6n (salsa Tandoori), puré casera

Postre a elegir

Tiramisu de frutas rojas
ou Tarta "Tatin" casera

Menú menores 12,00 €

Plato

Pescado rebosado o Bistec picado

Postre

Espuma de chocolate negro casero
o Helado 2 bolas

Tapas, Primer plato

Surtido de tapas : (3 o 4 pers. Para aperitivo)

Surtido del océano 31,50

(tortà plana (Torta de patatas, salm6n ahumado,
ensalada milamores y crema cebolleta) , tartare de
salm6n, Cazuela de chipirones ,chorizo, gambas)

Surtido del sud-ouest 31,50

(Pâté de foie gras , filete magro de pato curado ,
jàmon Serrano, chorizo curado, salchich6n ,
pimiento de Espelette , pimentones en escabeche)

Surtido v6gan 26,50

(caviar de berenjenas , pimentones en escabeche ,
verduras crujientes , fritada de patates y champi6nes)

Vista al mar :

Gambas mayonesa 8,00

Bulots (marisco) mayonesa 9,00

Ostras Cap-Ferret :

X 6 unidades 17,50

X 9 unidades 24,00

X 12 unidades 30,00

Plato del ostrero (2 personas) 28,00
(mariscos (bulots) 6 ostras Cap-ferret, Gambas)

Torta del Plana 14,50

(Torta de patatas, salm6n ahumado,
ensalada milamores y crema cebolleta)

Calamares salteados con chorizo 12,50

Tierra adentro :

Huevos mimosa 7,50

Jam6n Serrano 10,00

Jam6n Bellota 18,50
(Guijuelo: 42 meses de curaci6n)

Terrine casera de foie gras desde el suroeste 17,50
(a media coti6n)

Carpaccio de buey con albahaca 11,50
(Albahaca, virutas de parmesano y p6sto casero)

Huevos "cocotte" 11,50
(preparado con Serrano y parmesano)

Verduras crujientes con pimentones en escabeche 11,50

Carnes

Filete de buey con chalotes,
patatas fritas caseras 17,00

Bistec t6rtaro, patatas fritas caseras 17,00
(crudo o salteado)

Solomillo de cerdo, patatas fritas caseras 17,00
(preparado con miel i especias)

Escalope de ternera a la milanesa,
papardelle 19,50

Embutido de callos 5A, patatas fritas caseras 17,50
(salsa mostaza)

Asadito de buey y judías verdes del tiempo 23,00
(salsa de Burdeos)

Higado de ternera, puré casera 23,50
(con su jugo y una pizca de vinagre balsámico)

Magret (solomillo entero de pato) patatitas 24,50
"grenaille" (origen Sudoeste, salsa pimienta)

Entrecot al estilo de Burdeos, patatas fritas caseras 28,00

Chuleta de buey (2 pers.), patatas fritas, 65,00
ensalada y hueso con tuétano

Salsa a elegir : Burdeos o Roquefort o pimienta

Ensaladas

Ensalada del pescador 20,50
(Gambas, calamares, vieiras, carpaccio de salm6n,
mesclun, desglasada con salsa de soja)

Ensalada del vendimiador 17,50
(Ensalada, huevos mimosa, tomates, feta(queso),
pimiento marinado, wings de pollo, serrano)

Ensalada deleite 20,50
(Ensalada, pedacitos de tocino, lonchitas de
pato ahumado, tomates, esp6rragos,
pi6ones, foie gras a media coti6n)

Ensalada vegetariana 16,50
(Ensalada, huevos mimosa, tomates, feta,(queso),
pimiento marinado, judias verdes del tiempo)

Menús de grupo

(reservados a grupos a partir de 10 personas.)

Informaciones : leplana.fr/es
Tél. : +33(0)5 56 91 73 23

Pescados

Filete de merluza al estilo espa6ol, arroz 17,50
(chorizo con pimientos marinados)

Salmon t6rtaro, arroz 18,50

Lomo del salm6n , (salsa Tandoori), 20,50
puré casera

Besugo (dorada) al estilo espanol 20,50
(pimientos marinados), puré casera

Bacalao al aioli (mayonesa y ajillo), 28,50
puré casera

Vieiras salteadas 28,50
y su risotto de esp6rragos verdes

Parillada del oceano, y arroz sazonado 25,50

Postres caseros,

Crumble de manzana 8,50

Profiteroles (bunelitos rellenos de helado 8,50
a la vainilla, nata, crema de chocolate)

Crema quemada 8,50

Crema caramel 7,50

Moelleux au chocolat 8,50

Tarta helada 8,50

Tiramisu de frutas rojas 8,50

Café goloso (1 o 2 personas) 12,50
(Profiterole, Tarte helada, Helado de turr6n)

Espuma de chocolate negro 7,50

Fresas con nata 8,50

Helado

Helado de turr6n 8,50

Dama Blanca 8,50

Chocolate lieja 8,50

Café lieja 8,50

Copa coronel 10,50

Pera, helado vainilla cubierto de chocolaté 8,50

Fresa en almibar, h6lado vainilla y nata 8,50

Helado 2 bolas 5,50

Queso

Queso Ossau Iraty (oveja del Pirineo) 14,00

Horarios del restaurante
Del lunes al domingo de 08:00 a 2:00
Horarios de servicio
de 12:00 a 15:30 y de 18:00 a 24:00

Todos nuestros precios estan
dados en euros , servicio incluido.

Estamos en y



Les Boissons

Cocteles

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

Cócteles sin alcohol

Chantaco	5,50
Virgin Mojito	5,50

Aperitivos

Americano casera	9,00
Spritz	9,00
Kir (grosella negra, mora, melocotón)	5,00
Ricard	3,00
Suze	5,00
Martini (tinto o blanco)	5,00
Martini Gin	7,00
Lillet (tinto o blanco)	6,00
Campari	6,00
Porto	5,00
Muscat	5,00
Pineau blanco	5,00

Alcoholes

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

Digestivos

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

Wiskys

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

Champans (Lallier)

Copa	8,50
Botella	59,50

Aguas minérales

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

Bebidas calientes

Cafe	1,50	8/12	2,00	12/15	2,50	15/18	2,50
Descafeinado	1,50		2,00		2,50		2,50
Cafe con nata	2,00		2,80		3,00		3,00
Chocolate	2,00		3,00		3,50		3,50
Cafe largo	1,50		2,30		2,50		2,50
Cafe cortado	1,50		2,30		2,50		2,50
Cafe doble	3,50						3,80
Cafe descafeinado doble	4,00						3,80
Cafe con nata doble	4,50						3,80
Chocolate grande	4,50						2,50
Cappuccino	4,50						5,50
Irish Coffee	8,50						5,50
French Coffee	8,50						

Sodas

Coca	3,50	Zumo (Pago)	3,80
Coca cero	3,70	Fanta orange	3,90
Perrier	3,90	Nestea melocoton	3,50
Schweppes	3,50	Gaseosa	3,00
Schweppes citricos	3,80	Limonada	3,00
Orangina	3,50	Menta con gaseosa	3,30
Oasis tropical	3,90	Limonas zumo	5,50
Cacolac	3,90	Naranjas zumo	5,50

Cervezas de barril

Cerveza rubia Pelforth	3,50	25cl.	50cl.
Cerveza blanca Edelweiss	4,50		7,50
Cerveza rubia Affligem	4,50		7,50
Picon cerveza	4,50		7,50
Panaché o Monaco	3,50		6,00

Cervezas botella (33 cl)

Guinness, Corona, Desperados, Adelscott	6,50
Sidra seca, Virgin Despé, Heineken 0%	6,00

Vinos Tintos

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

Vinos Blancos

Vino blanco seco	Vaso	Media Botella	Botella
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
Vino blanco dulce			
Sainte-Croix-Du-Mont (Liquoreux)			
Château Morange	6,50		29,00
Domaine du Tariquet (Moelleux)			
Premières Grives	5,50		26,00

Vinos Rosados

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

Reserva del Piana

Vino Tinto	25cl	50cl	75cl
Château De Viaut	8,00	11,00	18,00
Vin Blanco			
Château Laroque Thomas	8,00	11,00	18,00
Vino Rosado			
Château Sainte-Catherine	8,00	11,00	18,00

El abuso de alcohol es peligroso para la salud. A consumir con moderación.
Los vinos milesimos se proponen segun los stocks disponibles.