

Le PLANA Café

Menu à 19,50 €

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 Coupe de fraises

Menu à 29,50 €

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

Côté Mer :

Crevettes bouquet mayonnaise	7,50
Bulots mayonnaise	8,00
Huîtres Cap-Ferret numéro 3 : (Spéciale Impératrice «Joël Dupuch»)	
Par 6	16,00
Par 9	22,00
Par 12	28,50

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

Plancha de Tapas (2 à 3 pers.)
(galette du Plana, tartare de saumon,
poêlée «calamars, chorizo», crevettes bouquet)

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

Poêlée calamars chorizo 12,00

Côté Terre :

Oeufs mimosa	7,00
Jambon Serrano	9,50
Jambon Bellota (42 mois d'affinage de Guijuelo)	17,50
Terrine de foie gras du Sud-ouest (mi-cuit "maison")	17,00
Carpaccio de bœuf au basilic (basilic et copeaux de Parmesan et pesto maison)	11,50
Oeufs cocotte (au serrano et au parmesan)	11,50

Les Salades

Salade du Pêcheur 19,50
(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 19,50
(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)

Les Viandes

Bavette à l'échalote, frites "maison" 16,50

Tartare de bœuf, frites "maison"
(préparé ou poêlé) 16,50

Filet mignon de porc, frites "maison"
(au miel et aux épices) 16,50

Escalope de veau à la milanaise, pappardelles
(sauce piperade) 19,00

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

Petit rôti de bœuf, haricots verts frais
(sauce bordelaise) 21,50

Foie de veau, purée "maison"
(déglacé au vinaigre balsamique et persillade) 22,50

Magret de canard, pommes de terre «grenaille»
(origine sud-ouest, sauce au poivre) 23,50

Entrecôte Bordelaise, frites "maison"
(400gr.) 26,00

Côte de bœuf (2 pers.), frites "maison", salade
(accompagnée de son Os à moëlle) 61,00

Sauce au choix : Bordelaise ou Roquefort ou Poivre

Les Poissons

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

Tartare de saumon, riz parfumé 18,50

Pavé de saumon, purée "maison"
(sauce Tandoori) 19,50

Dorade à l'espagnole, haricots verts
(poivrons marinés) 19,50

Pavé de cabillaud à l'aïoli, purée "maison" 27,50

Poêlée de Saint-Jacques, risotto aux cèpes 27,50

Parillada de la mer, riz parfumé
(merlu, saumon, Saint-Jacques) 24,50

Desserts "maison"

Crumble aux pommes 8,00

Profiteroles 8,50

Crème brûlée 8,50

Moelleux au chocolat 8,50

Tarte Tatin 8,50

Tiramisu aux fruits rouges 8,50

Café gourmand (1 à 2 personnes)
(choux de profiterole, tarte Tatin, nougat glacé) 11,50

Mousse au chocolat noir 8,00

Fraises Chantilly 8,50

Glaces

Nougat glacé 8,50

Dame Blanche 8,50

Chocolat liégeois 8,50

Café liégeois 8,50

Coupe Colonel 9,50

Poire Belle-Hélène 8,50

Fraises Melba 8,50

Glace 2 boules 5,50

Fromage

Ossau Iraty (brebis des pyrénées) 13,50

Repas de Groupe

(plus de 10 personnes
sur réservations)

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

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

Retrouvez toute l'actualité du Plana sur



& sur

