

Menu à 23,00 €

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 35,00 €

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 13,00 €

Plat

Poisson pané ou Steak haché

Dessert

Mousse au chocolat ou glace deux boules

Tapas, Entrées

Plancha de Tapas :

	2 Pers.	4 Pers.
Plancha de la mer galette du Plana, tartare de saumon, poêlée «calamars, chorizo», crevettes bouquet	23,00	34,00

Plancha du Sud-Ouest terrine de foie gras, magret fumé, jambon serrano, chorizo doux fumé, saucisson piment d'Espelette, poivrons marinés	23,00	34,00
--	-------	-------

Plancha végétarienne caviar d'aubergine, poivrons marinés, croustillants de légumes, poêlée «pommes de terre, champignons de Paris»	19,00	29,00
--	-------	-------

Côté Mer :

Crevettes bouquet mayonnaise	10,00
Bulots mayonnaise	11,00
Huîtres Cap-Ferret n°3 : Spéciale Impératrice «Joël Dupuch»	

Par 6	19,00
Par 9	26,00
Par 12	32,00

Assiette de l'écailler (2 pers.) bulots, 6 huîtres Cap-Ferret, crevettes bouquet	31,00
---	-------

La galette du Plana galette de pommes de terre, saumon fumé, mesclun, crème à la ciboulette	16,00
---	-------

Poêlée calamars chorizo	14,00
-------------------------	-------

Côté Terre :

Oeufs mimosa	9,00
Jambon Serrano	13,00
Jambon Bellota 42 mois d'affinage de Guijuelo	23,00
Terrine de foie gras du Sud-ouest mi-cuit "maison"	23,00

Carpaccio de bœuf au basilic basilic et copeaux de Parmesan et pesto maison	13,00
--	-------

Oeufs cocotte au serrano et au parmesan	13,00
---	-------

Croustillants de légumes aux poivrons marinés	14,00
---	-------

Les Viandes

Bavette à l'échalote crue, frites "maison"	18,00
--	-------

Tartare de bœuf, frites "maison" préparé ou poêlé	18,00
--	-------

Filet mignon de porc, frites "maison" sauce au miel et aux épices	18,00
--	-------

Escalope de veau à la milanaise, linguine sauce tomate - basilic "maison"	23,00
--	-------

Andouillette 5A, frites "maison" sauce moutarde	20,00
--	-------

Petit rôti de bœuf, haricots verts frais sauce bordelaise	26,00
--	-------

Foie de veau, purée "maison" déglacé au vinaigre balsamique et persillade	26,00
--	-------

Magret de canard, pommes de terre «grenaille» origine Sud-ouest, sauce au poivre	30,00
---	-------

Entrecôte Bordelaise, frites "maison" race à viande : Simmental autrichien	32,00
---	-------

Côte de bœuf et son os à moëlle (2 pers.) race à viande : Angus écossais	75,00
---	-------

Sauce au choix : Bordelaise ou Roquefort ou Poivre

Les Salades

Salade du Pêcheur crevettes bouquet, calamars, noix de Saint-Jacques, tartare de saumon, mesclun, déglacé sauce soja	24,00
--	-------

Salade du Vendangeur salade, œufs mimosa, tomates, Feta, poivrons marinés, wings de poulet, Serrano	20,00
---	-------

Salade Gourmande salade, gésiers, lardons, magret fumé, tomates, asperges, pignons de pin, foie gras "maison"	24,00
---	-------

Salade Végétarienne salade, œufs mimosa, tomates, Feta, poivrons marinés, haricots verts frais	19,00
--	-------

Repas de Groupe

(plus de 12 personnes
sur réservations)

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

Les Poissons

Filet de Merlu à l'espagnole, riz parfumé chorizo, poivrons marinés	20,00
--	-------

Tartare de saumon, riz parfumé	21,00
--------------------------------	-------

Pavé de saumon, purée "maison" sauce Tandoori	24,00
--	-------

Dorade à l'espagnole, haricots verts poivrons marinés	24,00
--	-------

Poêlée de Saint-Jacques à la provençale, risotto aux tomates confites	31,00
--	-------

Parillada de la mer, riz parfumé merlu, saumon, Saint-Jacques	30,00
--	-------

Desserts "maison"

Crumble aux pommes	8,50
--------------------	------

Profiteroles	8,50
--------------	------

Crème brûlée	8,50
--------------	------

Crème caramel	7,50
---------------	------

Mœlleux au chocolat	9,50
---------------------	------

Tarte Tatin	8,50
-------------	------

Tiramisu aux fruits rouges	9,50
----------------------------	------

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

Mousse au chocolat noir	7,50
-------------------------	------

Fraises Chantilly	9,50
-------------------	------

Glaces

Nougat glacé	8,50
--------------	------

Dame Blanche	8,50
--------------	------

Chocolat liégeois	8,50
-------------------	------

Café liégeois	8,50
---------------	------

Coupe Colonel	11,50
---------------	-------

Poire Belle-Hélène	8,50
--------------------	------

Fraises Melba	9,50
---------------	------

Glace 2 boules	5,50
----------------	------

Fromage

Ossau Iraty - Brebis des pyrénées	14,50
-----------------------------------	-------

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

Retrouvez toute l'actualité du Plana sur



& sur

