

A NOSTE

M I M I Z A N — L E S - B A I N S

C A R T E

R E S T A U R A N T

À PARTAGER

Choux Bimi glacé des Fermes Larrère, émulsion au citron.....	9,00 €
Crevettes sautées, sauce aigre-douce à la mangue - 6 pièces.....	11,00 €
Chipirons en persillade.....	11,50 €
Cœurs de canards en persillade.....	11,00 €
Moules à la plancha (selon arrivage).....	9,00 €
Accras de morue, sauce aigre-douce - 5 pièces.....	8,50 €
Croquetas au jambon - 5 pièces.....	8,50 €
Pâté nature ou piment d'Espelette.....	8,00 €
Assiette de jambon Serrano Gran Reserva - 24 mois d'affinage.....	10,00 €
Planche de fromage - Chèvre, comté, brebis et confiture de cerise noire.....	12,50 €

ÉCAILLE

Huîtres de Cancale Céline par la famille Boutrais	
N°3 - 6 pièces.....	14,00 €
N°3 - 9 pièces.....	19,00 €
N°3 - 12 pièces.....	24,00 €
Crevettes La Rose de Malaisie, mayonnaise - 6 pièces.....	11,00 €
Bulots, aioli.....	11,00 €

M E N U — Disponible midi et soir

Entrée - Plat.....	23,00 €
Plat - Dessert.....	23,00 €
Entrée - Plat - Dessert.....	26,00 €

ENTRÉES

- ◆ Œuf mayonnaise aux herbes, friture d'échalote
- ◆ Saumon mariné à l'aneth et baies roses
- ◆ Carpaccio de tomates
Stracciatella, pesto maison, crème de balsamique

PLATS

- ◆ Risotto de coquillettes à la truffe
Comté et champignons bruns de Parentis
- ◆ Suprême de volaille des Frères Poulet (Ychoux)
Thym et citron, sauce hollandaise, purée
- ◆ Pavé de cabillaud, pesto, poudre de chorizo, purée

DESSERTS

- ◆ Mousse au chocolat à la fleur de sel
- ◆ Panna cotta aux fruits rouges
- ◆ Deux boules de glace au choix

MENU ENFANT (-12 ANS)..... 14,00 €

- ◆ Steak haché de bœuf Béret Noir (Liposthey) ou poulet pané des Frères Poulet (Ychoux), frites et salade
- ◆ Deux boules de glace au choix

ENTRÉES

Œuf mayonnaise aux herbes, friture d'échalote.....	7,00 €
Gravlax de bœuf, mayonnaise au gingembre, sésame.....	11,00 €
Carpaccio de tomates.....	9,00 €
<i>Stracciatella, pesto maison, crème de balsamique</i>	
Soupe de poisson, rouille, fromage, croûtons.....	11,00 €
Saumon mariné à l'aneth et baies roses.....	12,00 €
Terrine de foie gras, confiture d'oignons doux, brioche toastée.....	19,50 €

PLATS

VÉGÉTARIEN

Risotto de coquillettes à la truffe.....	18,00 €
--	---------

Comté et champignons bruns de Parentis

VIANDES

Tartare de bœuf préparé, frites et salade.....	21,00 €
Burger d'A Noste, frites et salade.....	19,50 €
<i>Pain brioché, steak haché de bœuf Béret Noir (Liposthey), poitrine de porc, raclette, salade, oignons, mayonnaise aux herbes</i>	
Suprême de volaille des Frères Poulet (Ychoux).....	21,00 €
<i>Thym et citron, sauce hollandaise, purée</i>	
Magret de canard, jus corsé au miel et balsamique, purée.....	28,00 €
<i>Supplément foie poêlé.....</i>	6,00 €
Entrecôte (±300 g), sauce béarnaise, frites et salade.....	30,00 €

POISSONS

Pavé de cabillaud, pesto maison, poudre de chorizo, purée.....	21,00 €
Pavé de saumon, sauce hollandaise.....	24,00 €
<i>Poêlée de légumes et salade</i>	
Dorade entière grillée, sauce verte de mamie, purée.....	26,00 €
Steak de thon snacké.....	26,00 €
<i>Réduction de gingembre et citronnelle, purée de carottes et salade de wakamé au sésame</i>	

SALADES

Salade tomate burrata.....	18,00 €
<i>Tomate d'antan, burrata, pesto maison, pignons</i>	
Salade César.....	19,50 €
<i>Poulet croustillant des Frères Poulet (Ychoux), tomates, œuf dur, croûtons, sauce César</i>	

ACCOMPAGNEMENTS

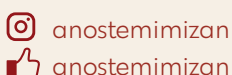
Frites - Purée - Poêlée de légumes - Salade.....	4,00 €
--	--------

DESSERTS

Mousse au chocolat à la fleur de sel.....	8,00 €
Crème brûlée à la vanille.....	8,00 €
Île flottante, amandes, caramel.....	8,00 €
Panna cotta aux fruits rouges.....	8,00 €
Brioche perdue, coulis de caramel beurre salé, glace vanille.....	10,00 €
Profiteroles - Trois choux, glace vanille, sauce chocolat, amandes, chantilly.....	12,00 €
Planche de fromage - Chèvre, comté, brebis et confiture de cerise noire.....	12,50 €
Glace MÖVENPICK - 1, 2 ou 3 boules.....	3,50 - 6,00 - 8,50 €
<i>Glace : vanille, chocolat, caramel beurre salé, café, rhum-raisin, menthe-chocolat, pistache, fraise. Sorbet : abricot, citron vert, framboise, mangue, cassis.</i>	

COUPES GLACÉES

Dame blanche - Trois boules vanille, sauce chocolat, chantilly.....	9,50 €
Chocolat liégeois - Trois boules chocolat, sauce chocolat, chantilly.....	9,50 €
Café liégeois - Trois boules café, espresso, chantilly.....	9,50 €
Colonel - Trois boules de sorbet citron, vodka, zestes de citron vert.....	9,50 €



Petit déjeuner de 9h à 11h
Tapas et desserts disponibles à partir de 11h30

Nous mettons un point d'honneur à cuisiner des produits de qualité et de saison. Toutes nos viandes sont issues d'élevages français.