

# MENU

Bienvenue au restaurant 'Le Haut-Landais'.

Notre carte vous offre une variété de plats savoureux, en formule ou à la carte.

Entrée & Plat / starter & main dish	22,50
Plat & Dessert / main dish & dessert	21,50
Entrée & Plat & Dessert / starter & main dish & dessert	27,50
Menu junior (jusqu'à 12 ans / up till 12 years)	11,00
'terrINETTE' - steak haché ou cuisse de poulet - pommes frites - dessert homemade paté - hamburger or chicken's leg - chips - dessert	
Plat du jour + verre de vin ou café	11,50
le midi en semaine uniquement, sauf jours fériés et le mois d'août daily dish + glass of wine or coffee, served on working days only	

## Entrées à € 7,25 / starters

- ✦ Terrine maison / homemade paté
- ✦ Terrine de foie gras de canard, mi-cuit / thick slice of slightly-cooked duck's liver suppl. € 6,-
- ✦ Salade verte au chèvre, vinaigrette aux noix et miel / green salad with goat cheese and a honey-nut dressing
- ✦ Salade paysanne: gésiers de canard confits, lardons fumés, pignons de pin  
salad with fried duck's gizzards, bacon and pine kernels
- ✦ Soupe de poisson et sa garniture / homemade fish soup

## Plats principaux à € 18 / main dishes

- ✦ Aiguillettes de canard à l'armagnac / duck filets flambé with armagnac
- ✦ Assiette landaise: aiguillette de canard, magret de canard émincé, manchon confit de canard / duck filet, duck's breast, oven-baked duck's leg
- ✦ Foie gras de canard poêlé aux pommes / fresh fried duck's liver with apple suppl. € 6,-
- ✦ Entrecôte grillé, échalottes, frites / grilled rib steak, shallots, french fries
- ✦ Rôti de gigot d'agneau dans son jus / roasted lamb with gravy
- ✦ Assiette orientale: cuisse de poulet mariné et sauté aux épices asiatiques et lait de coco avec son riz sauté / marinated chicken in spicy sauce & creamed coconut
- ✦ Cassoulet aux fruits de mer et poisson / cassoulet of seafood & fish
- ✦ Salade gourmande: salade composée de gésiers de canard confits, foie gras de canard, magret de canard fumé émincé, pignons de pin / salad composed of fried duck gizzards, slightly-cooked duck's liver, smoked duck filet, pine kernels
- ✦ Plat végétarien? Renseignez-vous! / vegetarian dish? Please ask!

tous nos plats sont accompagnés d'une garniture variée  
all our main dishes come with varied side dishes

### Desserts à € 6

- ✦ Assiette fromage: vieux gouda (NL), tête de moine (CH), bleu d'Auvergne (F)...  
cheese platter: old dutch gouda, 'tête de moine', blue cheese from the Auvergne region...
- ✦ Profiteroles au chocolat chaud / profiteroles with hot chocolat sauce
- ✦ Sabayon maison aux fruits de saison / homemade sabayon with seasonal fruit
- ✦ Pruneaux au vin / prunes cooked in wine
- ✦ Riz au lait 'grand-mère' / rice pudding
- ✦ Gâteau moelleux au chocolat, boule de vanille, chantilly /  
creamy chocolate cake, vanilla icecream, whipped cream
- ✦ Coupes de glace et sorbets, deux boules au choix / ice cream: 2 flavours of choice
  - ★ vanille, rhum-raisin, chocolat, café, pistache, fraise (strawberry)
  - ★ citron-vert (lime), cassis (blackberry), fruit de la passion (passion fruit), poire (pear)

### desserts spéciaux avec suppl. € 3

- ✦ Coupe colonel: sorbet citron vert, vodka / lime sorbet and vodka
- ✦ Coupe hollandaise: glace vanille, glace rhum-raisin, liqueur d'advokaat, chantilly /  
vanilla ice cream, rum-raisin ice cream, advokaat liquor and whipped cream
- ✦ Café irlandais: café, whisky et chantilly / Irish coffee
- ✦ Café landais: café, armagnac et chantilly / Landais coffee

Le restaurant est ouvert: du mercredi midi au dimanche soir (compris)  
En juillet et août le restaurant est ouvert tous les jours



## CARTE DES VINS

Rouge/rosé/blanc du patron	AOC Bordeaux	0,25 L 0,50 L 1,00 L	3,50 7,00 14,00
<b>rouge</b>			
Cuvée de l'impératrice <i>"Le vin d'Aliénor d'Aquitaine issu du terroir landais"</i>	2006 Tursan VDQS	0,75 L	16,50
Château de Lisennes cuvée prestige <i>"Une grande cuvée produite avec 90% de Merlot et élevée 12 mois en barriques"</i>	2005 AOC Bordeaux Supérieur	0,75 L	20,00
L'Esprit de Lisennes <i>"Une impression majestueuse de rondeur en bouche et une finale sur des tanins puissants et réglissés. Belle réussite!"</i>	2006 AOC Bordeaux Supérieur	0,75 L	27,50
Clos de May <i>"Robe soutenue, éclatante. Un caractère féminin"</i>	2003 AOC Haut-Médoc	0,75 L	27,50
Casa Tobia <i>"Sur des notes de pruneaux et de torréfaction, voici un Rioja bien équilibré doté d'un très belle structure tannique"</i>	2005 DOC Rioja crianza	0,75 L	28,00
<b>nos demi-bouteilles</b>			
Château de Gravières <i>"Un vin très mûr, ample et charnu aux arômes de fruits et de confiture"</i>	2005 AOC Graves	0,375 L	15,00
Château Nozoz <i>"Aromatique jouant sur les fruits mûrs dans un ensemble racé et soyeux"</i>	2004 AOC Cotes de Bourg	0,375 L	15,00
Domaine Damiens <i>"Complexe avec des arômes de fruits noirs très mûrs"</i>	2006 AOC Madiran	0,375 L	14,50
<b>'rosé'</b>			
Claret de Lisennes <i>"Fruité et très parfumé, voici l'un des meilleurs Clarets de la région. Idéal pour accompagner tout un repas d'été"</i>	2008 AOC Bordeaux-Claret	0,75 L	15,50
<b>blancs</b>			
Blanc de Lisennes <i>"Bouquet vif et frais sur des notes de pamplemousse"</i>	2008 AOC Entre-Deux-Mers	0,75 L	15,00
Crémant de Lisennes <i>"Le compagnon idéal des apéritifs de fête et des desserts sucrés"</i>	AOC Crémant de Bordeaux	0,75 L	25,00
<b>liqueureux</b>			
Château Crabiton Bellevue <i>"Avec une belle couleur couleur dorée, vin puissant et riche aux arômes d'agrumes et d'abricot"</i>	2004 AOC Ste. Croix du Mont	0,75 L	27,50

sous réserve du millésime indiqué

## NOS BOISSONS

St. Géron, 75 cl. (pétillant naturel) .....	5,00
Perrier, 33 cl. ....	2,75
Coca-cola /-light, 33 cl. ....	2,75
Schweppes, 25 cl. ....	2,75
Orangina, 25 cl. ....	2,75
Ice tea, 25 cl. ....	2,75
Jus de fruit (orange, pomme, tomate, ananas, multifructs...), 20 cl. ....	2,75
Çacolac, 25 cl. ....	2,75
Limonade, 25 cl. ....	2,75
Diabolo, 25 cl. ....	2,75
Sirops à l'eau, 25 cl. ....	2,00
Bière pression Heineken 25 cl. ....	3,00
Bière pression Heineken 50 cl. ....	6,00
Bière blanche, 25 cl. ....	3,50
Pelforth brune, 25 cl. ....	3,50
Picon bière, 25 cl. ....	4,75
Café .....	1,50
Thé .....	1,50

### APERITIFS

#### cocktails

Américano maison (campari, martini, gin) .....	7,50
Tequila maison (tequila, jus d'orange, grenadine) .....	7,50

#### apéritifs

Kir .....	3,50
Kir royal .....	6,50
Sangria .....	3,50
Suze .....	3,50
Floc de Gascogne blanc .....	3,50
Lillet blanc .....	3,50
Vin liqueux (Ch. Crabiton Bellevue - AOC Ste. Croix du Mont) .....	3,50
Martini rouge / blanc .....	3,50
Porto .....	3,50
Ricard, Berger blanc .....	3,50
Scotch, vodka, gin... .....	6,50
Corenwijn (vieux genièvre hollandais) .....	6,50

#### digestifs divers

Cognac, poire william, calvaços, armagnac... .....	7,00
--	------