
Chai Pascal
le restaurant

Le menu enfant à 12,50€

(Moins de 10 ans)

Filet de volaille fermière & purée de pommes de terre
Poultry fillet & mashed potatoes

Crème glacée ou moelleux au chocolat
Ice cream or chocolate cake

Sirop à l'eau
Fruit syrup

Pour toutes allergies connues, veuillez le signaler à notre équipe en début de service.
La liste des allergènes est à votre disposition sur demande.

Les entrées

Suggestion du jour *Suggestion of the day*	8,5 €
La Terrine maison *Home-made terrine*	9,5 €
La crème brûlée au butternut, crème au chèvre et crumble au parmesan *Butternut crème brûlée with goat's cheese cream and parmesan cheese crumble*	10,5 €
La Truite fumée maison, gaufre sarrasin & crème aux herbes *Home-smoked trout, buckwheat waffle & herb cream*	10,5 €
L'assiette de jambon de Bayonne de la Maison Ospital *Plate of Bayonne ham*	13 €
Le Foie gras de canard mi-cuit au vin liquoreux & pain d'épices maison et son gel poire *Semi-cooked duck foie gras with dessert wine, homemade gingerbread and pear gel*	16,5 €



Les classiques

Suggestion du jour (en semaine) *Suggestion of the day (on weekdays)*	17,5 €
Suggestion du jour (en week-end & jours fériés) *Suggestion of the day (on weekend & publics holidays)*	19,5 €
La Végétarienne, risotto aux champignons shiitake & miso de Saint-Emilion *Vegetarian, risotto with shiitake mushrooms & miso from Saint-Emilion*	19 €
Le Filet de Volaille fermière, sauce morilles et rattes confites *Free-range poultry fillet with morel mushroom sauce and confit Ratte potatoes*	22 €
Le Magret de Canard & légumes, sauce au vin rouge de Saint-Emilion *Duck breast with vegetables and Saint-Emilion red wine sauce*	24 €
Le Bœuf Bourguignon au vin de Saint-Emilion & toast d'os à moelle *Beef Bourguignon with Saint-Émilion red wine and bone marrow toast*	24 €
Le Pressé d'Agneau du Limousin, potimarron rôti et sauce aux herbes *Pressed Limousin lamb with roasted red kuri squash and herb sauce*	25 €
Les Ris de Veau, feuilleté au sésame & écrasé de pomme de terre, sauce morilles *Veal sweetbreads, puff pastry with sesame, mashed potatoes and morel mushroom sauce*	29 €
Le Croustillant d'Escargots & purée à l'ail confit, beurre aux herbes *Crunchy snails & garlic confit purée, herb butter*	29 €
Le Poisson de la criée & sa garniture du moment *Fish of the day & its garnish of the moment (see slate)*	(ardoise)

+ Supplément Foie gras poêlé 9 €
+ Pan-fried foie gras supplement 9 €

Les desserts maison

Suggestion du jour — 8,5 €
Suggestion of the day

La Forêt Noire (revisitée, espuma au Kirsch, compotée de fruits rouges & sorbet griotte) — 9,5 €
Black Forest *(reimagined, Kirsch espuma, red berry compote and sour cherry sorbet)*

La Cacahuète (sablé breton, ganache au chocolat au lait, caramel beurre salé à la cacahuète & sorbet au cacao) — 12 €
The peanut *(Breton shortbread, milk chocolate ganache, salted peanut caramel and cocoa sorbet)*

La Poire (poire pochée aux épices, chocolat chaud, chantilly, glace à la fève tonka) — 12 €
The Pear *(spiced poached pear, warm chocolate sauce, chantilly cream & tonka bean ice cream)*

Le Citron (mousse au citron jaune, streusel combava & sorbet bergamote) — 12,5 €
The Lemon *(lemon mousse, kaffir lime streusel and bergamot sorbet)*

L'Assiette de 2 fromages, sélection de notre fromager de Libourne — 8,5 €
Supplément 1 fromage **+ 4,2 €**
The plate of two cheeses, *Extra charge for 1 cheese* ***+ 4,2 €***

Le plateau de 5 fromages affinés — 21 €
The Platter of 5 mature cheeses

Le « Gourmand » café ou thé — 13,5 €
The « gourmand » coffee or tea

L'Irish Coffee ou le French Coffee — 9,5 €
The Irish Coffee or French Coffee

