



Chai Pascal
le restaurant

Le menu enfant

(Moins de 10 ans)

Filet de volaille & pommes de terre
Crème glacée ou moelleux au chocolat
Sirop à l'eau

12,5 €

*Poultry fillet & potatoes
Ice cream or chocolate cake
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	8,5 €
<i>Suggestion of the day</i>	
La Soupe chaude du moment	9 €
<i>The Hot soup of the moment</i>	
Le Saumon gravlax, crumble noix, parmesan	9,5 €
<i>Gravlax salmon with walnut crumble, parmesan</i>	
La Terrine maison et sa brioche au thym	9,5 €
<i>Home-made terrine with thyme brioche</i>	
Les 6 huîtres n° 3 fines de claire – Marennes Oléron Maison Marsaud	12,5 €
<i>n°3 fines de claire Oysters – Marennes Oléron</i>	
L'assiette jambon de Bayonne de la Maison Ospital Plate of Bayonne ham	13 €
Le Foie gras de canard mi-cuit au lillet rouge & fruits secs, pain d'épices	16,5 €
<i>Semi-cooked duck foie gras with red lillet & dried fruit, gingerbread</i>	



Les classiques

Suggestion du jour (en semaine)	17,5 €
<i>Suggestion of the day (on weekdays)</i>	
Suggestion du jour (en week-end & jours fériés)	19,5 €
<i>Suggestion of the day (on weekend & public holidays)</i>	
La Végétarienne, feuilleté sésame, légumes, steak betterave, espuma chèvre	18 €
<i>Vegetarian, sesame puff pastry, vegetables, beetroot steak, goat cheese espuma</i>	
Le Filet de volaille fermière & purée de panais, sauce morilles	19 €
<i>Free-range chicken fillet & parsnip purée, morel sauce</i>	
Le Magret de Canard & potimarron rôti au parmesan romarin, sauce à l'orange	24 €
<i>Duck breast & roasted pumpkin with parmesan cheese and rosemary, orange sauce</i>	
Le Pressé d'Agneau du Limousin & risotto d'épeautre à l'ail, sauce chorizo	25 €
<i>Pressed lamb & garlic spelt risotto with chorizo sauce</i>	
Ris de veau en vol au vent & purée à la truffe, sauce morilles	26 €
<i>Veal sweetbreads in vol au vent & truffle purée, morel sauce</i>	
Le Poisson de la criée & sa garniture du moment	(ardoise)
<i>Fish of the day & its garnish of the moment (see slate)</i>	
Le Croustillant d'Escargots & purée de pommes de terre à l'ail confit, beurre aux herbes	26 €
<i>Crunchy snails & mashed potatoes with garlic confit and herb butter</i>	
La Pièce de Bœuf VBF (250g – origine France) & pommes de terre persillade, sauce du moment	29,5 €
<i>Piece of Beef & parsley potatoes, sauce of the day</i>	
+Supplément Foie gras poêlé 9 €	
+ Pan-fried foie gras supplement 9 €	

Les desserts maison

Suggestion du jour <i>Suggestion of the day</i>	8,5 €
Le Chocolat (sphère trois chocolats, crumble) <i>The Chocolate (three-chocolate ball with crumble)</i>	12 €
La Pomme (crumble pomme, crème de marron, glace au yaourt) <i>The Apple (apple crumble, chestnut cream, yogurt ice cream)</i>	12 €
Le Baba (baba au rhum, sorbet passion) <i>The Baba (rum baba, passion fruit sorbet)</i>	12 €
Le Cannelé glacé (glace tonka) <i>The iced Cannelé (tonka ice cream)</i>	12 €
L'Assiette de 2 fromages, sélection de notre fromager de Castillon... Supplément 1 fromage + 4,2 € <i>The plate of two cheeses, Extra charge for 1 cheese + 4,2 €</i>	8,5 €
Le plateau de 5 fromages affinés <i>The Platter of 5 mature cheeses</i>	21 €
Le « Gourmand » café <i>The « gourmand » coffee</i>	13,5 €
Le « Gourmand » Rhum arrangé maison <i>The « gourmand » Arranged rum</i>	16,5 €
L'Irish Coffee ou Le French Coffee <i>The Irish Coffee or French coffee</i>	9,5 €

