



**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 ..... <i>Suggestion of the day</i>	8,5 €
La Terrine maison ..... <i>Home-made terrine</i>	9,5 €
La Truite fumée maison, gaufre sarrasin & crème aux herbes <i>Home-smoked trout, buckwheat waffle &amp; herb cream</i>	10,5 €
L'assiette de jambon de Bayonne de la Maison Ospital <i>Plate of Bayonne ham</i> .....	13 €
Les 6 huitres n° 3 fines de claire – Marennes Oléron Maison Marsaud .....	13,5 €
<i>n°3 fines de claire Oysters – Marennes Oléron</i> Le Foie gras de canard mi-cuit au Porto & pain d'épices maison et gel griotte .....	16,5 €
<i>Semi-cooked duck foie gras with Porto, homemade gingerbread and morello cherry jelly</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 &amp; public holidays)</i>	
La Végétarienne, pâtes fraîches, champignons shiitake & miso de Saint-Emilion .....	19 €
<i>Vegetarian, fresh pasta, shiitake mushrooms &amp; miso from Saint-Emilion</i>	
La Burrata, tartare de tomates fraîches, croûtons, pesto & jambon de Bayonne de la Maison Ospital .....	19 €
<i>Burrata, fresh tomato tartare, croutons, pesto &amp; Bayonne ham</i>	
La Ballotine de volaille au chorizo & ratatouille maison, coulis de piquillos .....	21 €
<i>Poultry ballotine with chorizo and homemade ratatouille, served with a piquillo pepper coulis</i>	
Le Magret de Canard & millefeuille de pommes de terre, sauce cerise .....	24 €
<i>Duck breast &amp; Potatoes millefeuille with cherry sauce</i>	
Le Pressé d'Agneau du Limousin & risotto de sarrasin, vierge balsamique, amandes .....	25 €
<i>Pressed lamb &amp; buckwheat risotto, balsamic sauce, almonds</i>	
Ris de veau en vol au vent & purée au thym, sauce Madère .....	29 €
<i>Veal sweetbreads in vol au vent &amp; thyme purée, Madeira sauce</i>	
Le Poisson de la criée & sa garniture du moment .....	(ardoise)
<i>Fish of the day &amp; its garnish of the moment (see slate)</i>	
Le Croustillant d'Escargots & purée à l'ail confit, beurre aux herbes .....	29 €
<i>Crunchy snails &amp; garlic confit purée, herb butter</i>	
La Pièce de Bœuf VBF (250g - origine France) & millefeuille de pommes de terre, sauce du moment .....	29,5 €
<i>Piece of Beef &amp; potato millefeuille, sauce of the moment</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 Café (Tiramisu revisité, glace Amaretto) ..... <i>The Coffee (Tiramisu revisited, Amaretto ice cream)</i>	9,5 €
Le Chocolat (sphère trois chocolats, crumble) ..... <i>The Chocolate (three-chocolate ball with crumble)</i>	12 €
La Fraise (sablé breton, compotée de rhubarbe fraise, sorbet fraise yuzu) ..... <i>The Strawberry (breton shortbread, strawberry and rhubarb compote, strawberry sorbet)</i>	12 €
Le Citron (cheesecake au citron vert, streusel combava, sorbet agrumes, verveine) ..... <i>The Lemon (lime cheesecake, kaffir lime streusel, citrus sorbet, verbena)</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 €

