

zouzou petals

LA CARTE DU RESTAURANT

Salade Lentilles - ventrèche grillée + toasts aillés	6.50€
Salade Endives - fromage - noix	6.50€
Soupe de légumes : butternut, potimarron, citrouille, carotte <i>avec croûtons, crème fraîche, fromage râpé (au choix)</i>	7.00€

Assiette de charcuterie corse artisanale (San Lorenzo - Castanicia) jambon + saucisson + coppa	Petite : 8,50€ Moyenne : 13.50€ Grande : 19.50€
Assiette enfant jambon corse + pommes de terre sautées	10,00 €
Assiette One Event salade verte + chèvres chauds sur toasts + pommes de terre sautées	10.50€
Assiette de Serge Steak haché Black Angus + salade verte + pommes de terre sautées <i>avec oignons confits et crème moutardée</i>	13.00€

Tarte aux épinards + salade verte	10.00€
Tarte aux champignons + salade verte + pommes de terre sautées	11.00€

Lasagnes ventrèche – fromage + salade verte ventrèche corse + brebis des Pyrénées + coulis	11.50€
Lasagnes aux légumes + salade verte <i>Hiver : brocoli, butternut, carotte - Été : aubergine, courgette</i>	11.50€

Dos de cabillaud sauce façon « gribiche » risotto + légumes	13.50€
Filet mignon de porc pommes de terre sautées + salade verte	12.00€
Aiguillettes de poulet façon basquaise poivrons en piperade + pommes de terre sautées + salade verte	12.00€
Aiguillettes de canard sauce balsamique pommes de terre sautées + salade verte	14.00€
Burger Black Angus - pain ciabatta pommes de terre sautées + salade verte	14.00€
<i>Supplément pommes de terre sautées</i>	2.00€

Assiette de fromage 6.50€
Brebis + chèvre des Pyrénées

Pavé chocolat noix de Pécan (brownie) 4.00€

Crumble aux pommes 4.00€

Petit fondant chocolat sur pancake + 1 boule de glace vanille 5.50€

Coupe de glace au choix (2 boules) 4.50€
*Parfums : Vanille. Caramel fleur de sel. Café. Chocolat. Fraise.
Passion. Citron. Framboise. Poire*

Supplément Chantilly 0.50€

Salade de fruits frais de saison 7.00€
Faite à la demande, penser à commander en même temps que les plats

Café Gourmand 6.00€

Thé Gourmand 6.50€
pavé chocolat noix de Pécan - fruits frais – macaron - canelé

LA CARTE DES BOISSONS

Thé 2.50€ - Café 1.50€ - Café allongé ou avec lait 2.00€ - Chocolat 3.50€
Jus de fruits 25cl : orange, abricot, tomate, pomme, raisin 3.50€

Ogeu eau gazeuse des Pyrénées, 50 cl 2.50€ - 1 litre 4.00€

Eau minérale Abatilles, 1 litre 4.50€

Sodas 25cl 2.50€ - 33 cl 3.00€

Bière pression 25 cl 3.50€

Bière bouteille artisanale La Séquère, blonde ou ambrée 33 cl 4.50€

Vin au verre : *Bordeaux Haut Gravelier - rosé Côte du Luberon - Chardonnay blanc vignobles
Vendéole, sud de France* 4.00€

Vins en bouteilles ou champagne ou apéritifs : demandez au « chef »

En dehors des pâtisseries et glaces, toute notre cuisine est faite sur place.

GALERIE RESTAURANT DU FONDS LABÉGORRE
2, IMPASSE DE LA LANDE - ZA LAUBIAN - 40510 SEIGNOSSE
+ 33 (0)6 45 34 94 89 - www.fondslabegorre.com

 fonds
LABEGORRE