

zouzou
petals

RESTAURANT & GALERIE

CARTE PRINTEMPS-ÉTÉ 2024

Poivrons rouges rôtis, avec toasts brebis et mixte des Pyrénées	7.50€
Tomates et mozzarella, avec échalote, basilic, ciboulette, huile d'olive	7.50€
Melon et coppa corse	7.50€
Assiette de charcuterie corse artisanale (San Lorenzo, Castaniccia) jambon, saucisson, coppa - <i>petite, moyenne ou grande assiette</i>	9€ - 14€ - 20€
Salade Zouzou - Grande salade avec batavia, tomates, concombre, fêta, œuf dur haché sauce aux herbes, avocat, vinaigrette	10.50€
Assiette One Event - Grande assiette avec salade verte, chèvres chauds sur toasts, pommes de terre sautées	11€
L'Assiette de Serge - Steak haché Black Angus, salade verte, pommes de terre sautées, avec oignons confits et crème moutardée	13.50€
Tarte aux épinards, salade verte	10€
Tarte aux champignons, salade verte, pommes de terre sautées	11.50€
Lasagnes ventrèche, fromage, salade verte	12€
Lasagnes légumes (aubergines, courgettes), salade verte	12.50€
Dos de cabillaud cuit avec citron et huile d'olive, sauce façon « gribiche », accompagné de risotto et légumes	14.50€
Filet mignon de porc, accompagné de pommes de terre sautées et salade verte	12.50€
Aiguillettes de poulet façon basquaise, accompagnées de piments doux, pommes de terre sautées et salade verte	12.50€
Aiguillettes de canard sauce balsamique, accompagnées de pommes de terre sautées et salade verte	14.50€
Burger Black Angus, pain ciabatta, accompagné de pommes de terre sautées et salade verte	15€
<i>Supplément pommes de terre sautées : 2.50 €</i>	

FROMAGE & DESSERTS

Assiette de fromage (brebis et mixte des Pyrénées)	6.50€
Pavé chocolat noix de Pécan (brownie)	4€
Crumble aux pommes	4€
Petit fondant sur pancake avec 1 boule de glace vanille	5.50€
Coupe de glace au choix, 2 boules (vanille, caramel fleur de sel, café, chocolat, fraise, passion, citron, framboise, poire) <i>Supplément Chantilly: 0.50€</i>	4.50€
Café Gourmand (pavé chocolat noix de Pécan, fruits frais, macaron, mini cannelé)	6.50€
Thé Gourmand (pavé chocolat noix de Pécan, fruits frais, macaron, mini cannelé)	7.50€
Salade de fruits frais de saison <i>Faite à la demande, pensez à commander en même temps que les plats</i>	8€

CARTE DES BOISSONS

Thé : 2.50€ - Café 1.50€ - Café allongé ou avec lait : 2€

Jus de fruit 25 cl (orange, abricot, tomate, pomme, raisin) : 3€

Ogeu eau gazeuse des Pyrénées, 50 cl : 2.50€ - 1 l : 4€

Soda 33 cl : 3€

Bière pression belge Jupiler 25 cl : 3.50€

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

Vin au verre : 4.50€

Le quart de vin : 6.50€ - Le demi-litre de vin : 9.50€

Rouge : vin du Languedoc, Petit Pont (Domaines Robert Vic)

Rosé : Coteaux d'Aix, Domaine Les Toulons

Blanc : Pays d'Oc. Domaine Valjulius, Chardonnay blanc

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

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

RESTAURANT & GALERIE DU FONDS LABÉGORRE
ZA LAUBIAN - 2 IMPASSE DE LA LANDE 40510 SEIGNOSSE

www.fondslabegorre.com - +33 6 45 34 94 89