

**Nos Menus | Our Offer**

Entrée, Plat   Starter, Main Course	19.50€	Tous nos plateaux sont servis avec du pain Bread is included with your meal
Plat, Dessert   Main course, Dessert	19.50€	
Entrée, Plat, Dessert   Starter, Main Course, Dessert	23.00€	
Plat seul   Main Course	14.50€	



**Entrées | Starters**

 **Soupes | Soup**

Œuf coque et sa mouillette de Comté | Soft boiled egg with Comté cheese

Œufs Brouillés et ciboulette | Scrambled eggs with chives

Sabayon de langoustines et St Jacques sauce au Sauternes **+3.00€**

Langoustine and scallop sabayon with Sauternes sauce **+3.00€**

Terrines du Sud-Ouest de la France (viande 100% Française) | Our Pâtés made in France :

- Pâté de la Fermière 70g | Traditional Pâté
- Terrine du Dimanche avec foie gras (20%) | Pâté with foie gras (20%)

**Plats | Main Course (300gr)**

Blanquette de veau fermier français à la crème d'Isigny **(350gr) | Veal stew with mushrooms +3.00€**

Poulet basquaise et riz | Chicken cooked with tomato and bell pepper sauce served with rice

Parmentier de Canard | Cottage pie with duck

Saumon et Colin à l'oseille et écrasé de pomme de terre | Salmon and hake with sorrel sauce served with mashed potatoes

Linguine au saumon et aux épinards, sauce citron basilic | Pasta with salmon and spinach with basil and lemon sauce

Colin sauce citron basilic, Risotto Verde | Pollock with lemon and basil sauce, Risotto Verde **+3.00€**

 Cannelloni Bolognese | Cannelloni with bolognese sauce

 Ravioli ricotta et épinards, sauce tomate | Raviolis with ricotta and spinach and tomato sauce

 Tagliatelles aux truffes blanches | Tagliatelli with truffle sauce **+3.00€**

 Gnocchi aux épinards et au bacon Bio **(350gr) | Gnocchi with spinach and bacon (organic) +3.00€**

**Dessert | Dessert**

Salade de fruits frais | Fresh Fruit Salad

Moelleux au chocolat | Chocolate fondant

Crumble de Pommes | Apple Crumble

Vacherin Vanille Framboise | Meringue ice cream cake stuffed with vanilla and raspberry ice cream

3 Petites Crêpes avec une confiture au choix | 3 Pancakes with jam

Portion de Fromage AOP (Brebis ou Comté) et sa confiture de cerises | Cheese with cherry jam


## Un petit creux - Snacking

Clafoutis tomates chèvre et brebis   Tomatoes, goat and sheep cheese Flan	6,00€
Terrine et pain   pâté and bread	6,90€
Soupe   Soup	6,00€
Omelette nature   Plain Omelette	9,00€
2 œufs au plats   2 fried eggs	6,00€
Œufs Brouillés (3 oeufs)   Scrambled eggs (3 eggs)	9,00€
2 œufs à la coque   2 boiled eggs	6,00€
Assiette de Fromages Brebis et Comté AOP et confiture de cerises   Cheeses	6.50€
3 mini Gougères au fromage   3 mini cheese bun	2,00€
3 mini Flammekueches   3 mini cream, bacon and onions pizza	3,20€
Assortiment de 3 mini-quiches   3 mini quiches	3,20€
Yaourt nature ou aux fruits   Plain or fruit Yoghurt	3,00€
Moelleux au Chocolat   Chocolate Fondant	6,00€
Crumble aux pommes   Apple Crumble	6.00€
Vacherin Vanille Framboise   Meringue ice cream cake stuffed with vanilla and raspberry ice cream	6.00€
Salade de fruits frais   Fresh Fruit Salad	5.00€
Assiette de 8 petites crêpes et ses confitures (2 au choix)   8 pancakes with jam	7,00€

## Boissons pour votre apéritif et accompagner votre repas - Drinks

### Alcoolisées Drinks

Heineken (33cl)	5,00€
Spiritueux (Whisky, Gin, Vodka) (5cl)	5,00€
Verre de Lillet (10cl)   Glass of Lillet (Local Aperitif)	8.00€

Verre de vin   Glass of wine (10cl)	A partir de 7,00€
½ Btle de vin (rouge ou blanc)   1/2 bottle of Wine	14.50€
Bouteille de vin blanc sec Bertinerie   Bottle of dry white wine	22,00€
 Bouteille de vin rouge Pessac Leognan   Bottle of Red Wine	29,50€
Bouteille de Crément Bio Wolfberger   Organic Alsacian wine	26.00€
½ Btle de Champagne Henriot   ½ bottle of Champagne	29,00€
Bouteille de Champagne Henriot   Bottle of Champagne	58,00€

### Boissons Fraiches Cold Drinks

½ Evian	3,90€
½ Badoit	3,90€
Perrier (33cl)	3,90€
Jus d'Oranges Premium (25cl)   Orange Juice	4,90€
Jus de Pommes Premium (25cl)   Apple Juice	4,90€
Scwheppes (33cl)	3,90€
Coca-Cola / Coca-Cola Light (33cl)	3,90€



*hôtel bayonne etche-ona*

**HBEON**

— Bordeaux —